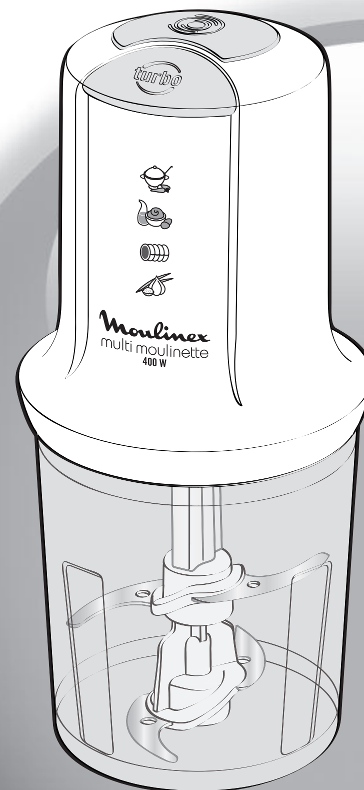
FR	p. 1 - 7
NL	p. 8 - 14
DE	p. 15 - 21
EN	p. 22 - 28
ES	p. 29 - 35
PT	p. 36 - 42
IT	p. 43 - 49
DA	p. 50 - 56
SV	p. 57 - 63
NO	p. 64 - 70
FI	p. 71 - 77
EL	p. 78 - 84
TR	p. 85 - 93
AR	p. 94 - 100
FA	p. 101 - 107

Moulinex®

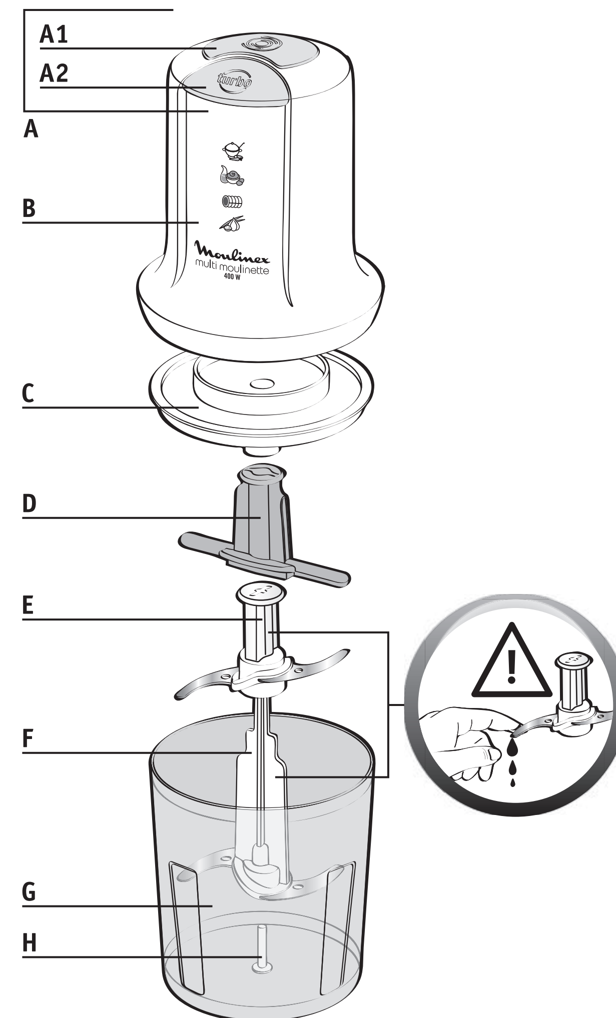
multi moulinette



FR NL DE EN ES PT IT DA SV NO FI EL TR AR FA

Ref. 2404069

www.moulinex.com

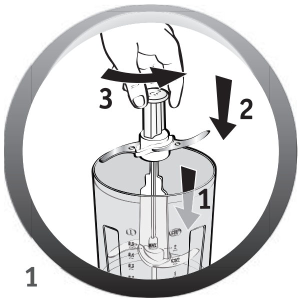


شرح دستگاه

A – دکمه روشن/خاموش:
A1 سرعت کم
A2 سرعت تیربو
B – قسمت موتور
C – درب محافظ
D – لوازم میلک شیک
E – تیغه برش فوقانی
F – تیغه برش زیرین
G – کاسه
H – محور کاسه

توصیه های ایمنی

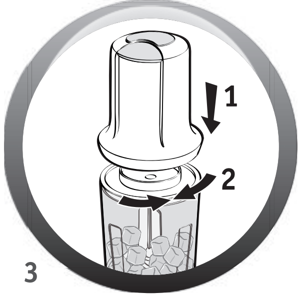
- **قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار : دستورالعملها را به دقت مطالعه نمائید. هر گونه استفاده نادرست و بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد، و سازنده مسئولیتی در قبال آن نمیپذیرد.**
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دارای نارسائی های جسمی ،فکری و روانی میباشند ونیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است ، مگر تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند.
- این دستگاه به گونه ای طراحی شده است که با جریان متناوب برق ؛ار میکند. درخواست میشود ، قبل اولین استفاده از دستگاه ، کنترل کنید مشخصات ولتاژ موجود بر روی صفحه دستگاهتان مطابق با برق منزلتان باشد.
- هر گونه اسیب دیدگی بر اساس عدم تطابق برق مورد استفاده در دستگاه و شبکه شهری ، دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد.
- هنگامی که دستگاه خالی میباشد و یا لوازم داخل کاسه میباشد آنرا به کار نیندازید .
- این دستگاه را بر روی صفحه های داغ یا در مجاورت آتش مستقیم قرار ندهید(اجاق گازی).
- دستگاه را بر روی سطح صاف ، ثابت ، مقاوم در برابر حرارت و بدور از منابع گرمازا یا ترشح آب استفاده نمائید. دستگاه را وارونه نکنید.
- تا زمانیکه تیغه ها کاملا متوقف نشده اند درب محافظ را باز نکنید.
- دستگاه را از برق جدا کنید :
  – قبل از سوار کردن و باز کردن قطعات دستگاه ،
  – چنانچه در حال کار با مشکلی مواجه شد،
  – قبل از تمیز کردن و تعمیرات،
  – پس از استفاده.
- هیچگاه دستگاه را با کشیدن سیم آن از برق نکشید.
- چنانچه از سیم رابط استفاده مینمائید اطمینان حاصل نمائید در وضعیت مناسبی باشد.
- لوازم خانگی نباید استفاده شوند :
  – در صورت افتادن،
  – اگر تیغه ها آسیب دیده و یا معیوب باشند.
- همیشه قبل از جا گذاشتن تیغه ها و رها کردن دستگاه بدون مراقبت آنرا از برق بکشید (**E** و **F**).
- اگر سیم دستگاه آسیب دیده است ، باید توسط سازنده ، مراکز خدمات مجاز مربوطه و یا شخصی با صلاحیت مشابه تعویض شود تا ار هر گونه خطرات احتمالی جلوگیری شود .
- سیم دستگاه را در دسترس اطفال قرار ندهید.
- سیم دستگاه نباید هیچگاه درنزدیکی و یا تماس با سطوح داغ ، در مجاورت منابع حرارتی یا لبه های تیز باشد.



1



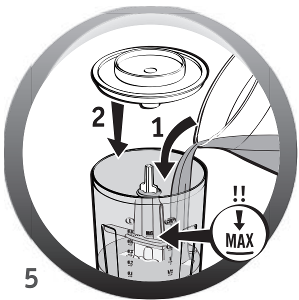
2



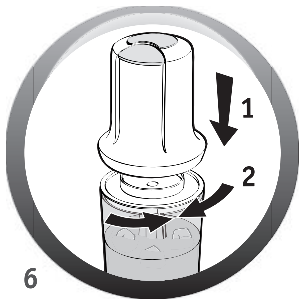
3



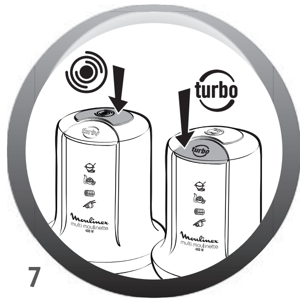
4



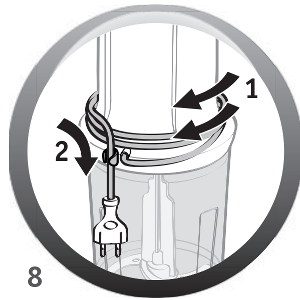
5



6



7



8

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Boutons de mise en marche : **A1** Vitesse lente **A2** Turbo **B -** Bloc moteur **C -** Coupelle d'étanchéité	**D -** Accessoire milk-shake **E -** Couteau hachoir supérieur **F -** Couteau hachoir inférieur **G -** Bol **H -** Axe du bol

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil, une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, ainsi qu'avec tous les accessoires rangés dans le bol.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet des couteaux.
- L'appareil doit être débranché :
  - avant montage et démontage,
  - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil ménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si les couteaux sont détériorés ou incomplets.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place des couteaux **(E & F)**.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.

- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes, près d'une source de chaleur ou un angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabricant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
  - Directive Basse Tension
  - Compatibilité Electromagnétique
  - Environnement
  - Matériaux en contact avec les aliments.

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires **(C, D, E, F & G)** à l'eau savonneuse. Rincez-les, puis séchez-les soigneusement.
Attention : les lames sont très coupantes, maniez les accessoires tranchants (E & F) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil. Tenez toujours les couteaux par la partie supérieure en évitant de toucher les lames.

Hacher et Mixer (couteaux E & F) :

Pour hacher en gros morceaux, le couteau inférieur peut être utilisé tout seul. Pour hacher finement, émincer, faire de la purée, etc..., utilisez les deux couteaux ensemble pour de meilleures performances.
- Placez le bol mixeur **(G)** sur une surface propre et sèche où il ne risque pas de tomber.
- Placez le couteau inférieur **(F)** dans le bol mixeur et sur l'axe du bol **(H) (Fig. 1)**.
- Emboitez le couteau supérieur **(E)** sur le couteau inférieur **(F)** déjà en place dans le bol **(Fig. 1)**.
  Remarque : si vous ne voulez utiliser que le couteau inférieur, ignorez cette étape.
- Ajoutez les ingrédients (voir tableau des ingrédients ci-dessous) sans jamais dépasser le niveau max **(Fig. 2)** :
  - Coupez les en gros morceaux pour obtenir des cubes de 1-1,5 cm ou pour qu'ils rentrent facilement dans le bol mixeur.
  - **Souvenez-vous que les aliments solides, tels que les grains de café, les épices, les glaçons ou la glace, peuvent accélérer l'usure des lames des couteaux.**
- Installez maintenant la coupelle d'étanchéité **(C) (Fig. 2)**.
- Placez le bloc moteur **(B)** sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol **(G) (Fig. 3)**.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche **(A)**, tout en

maintenant l'appareil au niveau du bol **(G)** pour éviter qu'il tourne. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente **(A1)** ou une vitesse plus rapide **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- En fin de préparation, relâchez le bouton de mise en marche **(A1 ou A2 Turbo)**, débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet du ou des couteaux **(E et/ou F)**.
- Enlevez le bloc moteur **(B)**, la coupelle d'étanchéité **(C)** et le(s) couteau(x) **(E et/ou F)** pour vider la préparation.

Conseils d'utilisation :

Ingrédients	Quantité Maxi	Préconisation	Temps Maxi	Mise en marche recommandée
Persil	30 g	Enlever les tiges	5 à 10 s	A1 ou A2
Menthe	30 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Oignons, échalotes	200 g	Couper en morceaux	Par impulsion	A1
Ail	150 g	-	2 à 5 s	A1
Biscottes	20 g	Couper en 4	10 à 15 s	A1 ou A2
Amandes, noix, noisettes	100 g	Enlever les coquilles	10 à 15 s	A2
Gruyères	100 g	Couper en cubes	10 à 15 s	A2
Oeuf dur	3	Couper en 2	8 à 10 s	A2
Jambon blanc	200 g	Couper en morceaux	8 à 10 s	A2
Viande à steack	200 g	Enlever les os et les cartilages	8 à 10 s	A2
Pâtes légères ou potages	0.5 l	-	20 à 30 s	A1 ou A2
Pruneaux, abricots secs	130 g	Enlever les noyaux	8 à 10 s	A2
Compotes	300 g	-	15 s	A1

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travailler en impulsions. Si des morceaux d'aliments restent collés à la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule. Répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires. Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le(s) couteau(x) mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Accessoire milk-shake (D) :

- Placez le couteau inférieur **(F)** dans le bol mixeur et sur l'axe du bol **(H) (Fig.4)**.

- Prenez l’accessoire milk-shake **(D)** et emboîtez-le sur l’axe du couteau **(F)** déjà en place dans le bol **(Fig.4)**.
- Versez les ingrédients sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d’étanchéité **(C)** **(Fig. 5)**.
- Placez le bloc moteur **(B)** sur l’ensemble en le tournant légèrement pour qu’il soit bien positionné sur le bol **(G)** **(Fig. 6)**.
- Branchez l’appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche **(A)**, tout en maintenant l’appareil au niveau du bol **(G)** pour éviter qu’il tourne. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente **(A1)** ou une vitesse plus rapide **(A2** Turbo**)** **(Fig. 7)**.
- En fin de préparation, relâchez le bouton de mise en marche **(A1 ou A2** Turbo), débranchez l’appareil et attendez l’arrêt complet du couteau **(D + F).**
- Enlevez le bloc moteur **(B)**, la coupelle d’étanchéité **(C)** et le couteau **(D + F)** pour vider la préparation.
- N’oubliez pas d’enlever l’accessoire milk-shake **(D)** pour retourner aux fonctions hacher ou mixer.

Attention :

Votre appareil est doté d’une double sécurité : pas de mise en marche possible sans la présence de votre coupelle d’étanchéité **(C)**. Veillez à ce que le bol **(G)** et le bloc moteur **(B)** soient correctement positionnés lors de la mise en place, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.

Important : pour les préparations liquides, ne pas dépasser le niveau maxi (0,5L) indiqué sur le bol (G).

RECETTES

A réaliser soit avec le couteau hachoir inférieur (F) seul ou avec les 2 couteaux hachoirs inférieur (F) et supérieur (E) associés pour plus d’efficacité.

Mayonnaise :

2 jaunes d’oeufs – 1 cuillère à soupe de moutarde – 2 cuillères à soupe d’eau – 1 cuillère à soupe de vinaigre – 200 ml d’huile – sel, poivre.

Utilisez la vitesse Turbo **(A2)**. Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation.
Dans le bol **(G)** muni du couteau hachoir **(F)** seul ou des couteaux **(E et F)** associés, mettez tous les ingrédients et seulement 2 cuillères à soupe d’huile.
Faites un pré-mélange en faisant fonctionner pendant 15 secondes. Rajoutez l’huile en 3 fois en faisant fonctionner 10 secondes à chaque fois.

Idée recette : Mayonnaise sans moutarde. Procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde et l’eau par 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Pâte à crêpes : (pour 0,5 L de pâte)

Mettez 100 g de farine, 2 oeufs, ¼ de litre de lait, 1 cuillère à soupe d’huile et une pincée de sel dans le bol **(G)** muni du couteau hachoir **(F)** seul ou des couteaux **(E et F)** associés.

Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

Pâte à gaufres : (pour 0,5 L de pâte soit 15 gaufres environ)
Délayez 5 g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Versez dans le bol **(G)** muni du couteau hachoir **(F)** seul ou des couteaux **(E et F)** associés : 130 g de farine, 2 oeufs, 20 cl de lait, 60 g de beurre fondu et 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.
Mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ.
Laissez reposer la pâte 1 heure.

Pesto au Basilic : (pour 4 personnes)
20 g de pignons de pin - 2 gousses d'ail - 1 branche (50 g) de basilic - 1 cuillère à soupe de noisettes en poudre - 80 ml d'huile d'olive - 40 g de parmesan en poudre, Sel.

Grillez les pignons de pin dans une poêle sans huile et réservez. Hachez en vitesse lente **(A1)** les feuilles de basilic finement, en plusieurs impulsions. N'hésitez pas à décoller les morceaux de la paroi et à redonner quelques impulsions de plus.
Rajoutez les pignons de pins, la poudre de noisettes, l'ail coupé en deux, le sel et l'huile dans le hachoir. Faites fonctionner pendant 20 secondes en vitesse Turbo **(A2)**.
Pour finir ajoutez le parmesan en poudre et mixez 10 secondes de plus en vitesse Turbo **(A2)** pour que la texture de la sauce soit bien fine.

Cacik : (pour 4 personnes)
1 concombre - 2 gousses d'ail - Menthe fraîche - 10 cl d'huile d'olive - 1 yaourt - Sel et poivre.

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines et hachez-le en petits dés. Salez les morceaux et laissez dégorger pendant 15 minutes. Hachez l'ail et la menthe. Rajoutez le yaourt et l'huile d'olive. Mixez le tout pour obtenir un mélange onctueux. Salez et poivrez. Dans un saladier, ajoutez les morceaux de concombre au mélange obtenu. Placez au réfrigérateur et servir bien frais.

Hummus bi tahini : (purée de pois chiches au sésame pour 4 personnes)
100 g de pois chiches secs - 1 petite cuillère à café de sel - 5 cl de tahini - 5 cl de jus de citron - 5 cl du jus de cuisson des pois chiches - 1 gousse d'ail.

Pour décorer le plat : 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika ou piment de Cayenne
Mettez les pois chiches à tremper dans un endroit frais une douzaine d'heures. Rincez-les puis mettez-les dans une cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajoutez le sel et poursuivez la cuisson environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Egouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Otez la peau des pois chiches.
Mixez les pois chiches avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
Ajustez le goût et la consistance si nécessaire. Hachez le persil servant à la décoration.

Beurre aux fines herbes :
100 g de beurre - 100 g d'un mélange égal de ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, cresson.

Vitesse Turbo **(A2)**. Hachez les herbes. Ajoutez le beurre mou en morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Variantes :

Beurre d'anchois : 100 g de beurre, 100 g de filets d'anchois à l'huile, 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Beurre de roquefort ou autres fromages bleus : 100 g de roquefort et 100 g de beurre.

Avec couteaux double lames (E et F)

Crème glacée aux fruits rouges :
200 g de fruits rouges surgelés
4 cuillères à soupe de sucre en poudre (environ 30g)
10 à 20cl de crème entière (selon les goûts)

Mixer les fruits 10 à 15 secondes
Rajoutez le sucre et la crème entière
Mixez 15 secondes.

Variantes : d'autres fruits surgelés peuvent être utilisés, myrtilles, framboises, groseilles, petites fraises....)

Avec accessoire milk-shake (D)

Crème chantilly :
Dans le bol **(G)** muni du couteau inférieur **(F)** et de l'accessoire milk-shake **(D)**, versez 20 cl de crème liquide UHT (30 % matière grasse au minimum), 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé. Mettez en marche continue pendant 30 secondes environ.

Conseils pour réussir d'excellentes Crèmes Chantilly bien fermes :
- Utilisez de la crème liquide bien froide sortie du réfrigérateur.
- Ne mixez pas plus de 40 secondes sinon vous obtiendrez du beurre.

Milk-shake à la crème glacée :
100 g de crème glacée (parfums : vanille, fraise, pistache...), 200 ml de lait.

Mixez la crème glacée par impulsions puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 20 secondes.

Milk-shake à la banane :
200 ml de lait, 100 g de banane, 4 petits glaçons.

Mixez les glaçons avec la banane, puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 40 secondes.

Variantes : utilisez au choix des pommes, des poires, des fraises, des framboises...

Café frappé :
3 cuillères à café de café soluble, 5 cuillères à café de sucre en poudre, 4 petits glaçons, 150 ml de lait.

Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le café soluble, le sucre et le lait.
Mixez à nouveau pendant 30 secondes.

Milk-shake au sirop de fruits :
50 ml de sirop de fraises, 150 ml de lait, 4 petits glaçons.

Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le lait et le sirop. Mixez à nouveau pendant 20 secondes.

Variantes : utilisez des sirops de menthe, de grenadine, de fruit de la passion...

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur **(B)**.
- N'immergez jamais le bloc moteur **(B)**. Ne le passez pas sous l'eau. Nettoyez-le avec chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- **Manipulez les couteaux (E & F) avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- **Ne laissez pas les couteaux (E & F) tremper avec la vaisselle au fond de l'évier.**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol **(G)** après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec les couteaux **(E & F)**, puis rincez sous le robinet.
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol **(G)**, la coupelle d'étanchéité **(C)** et tous les accessoires **(D, E, F)** peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

Rangement du cordon : enroulez le cordon autour du corps de l'appareil et passez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet pour le bloquer **(Fig. 8)**.

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.
Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !


Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.


Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHRIJVING

A - Aan/uit-knoppen: **A1** Lage snelheid **A2** Turbo **B -** Motorblok **C -** Afsluitdeksel	**D -** Milkshake-accessoire **E -** Bovenste hakmes **F -** Onderste hakmes **G -** Mengkom **H -** As van de mengkom

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Indien het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik met wisselstroom. Wij verzoeken u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, te controleren of de netspanning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje van het apparaat staat aangegeven.
- Bij verkeerde aansluiting vervalt de garantie.
- Gebruik het apparaat niet leeg of met de accessoires in de mengkom.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een warme plaat of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen of waterspatten. Keer het apparaat niet om.
- Verwijder het afsluitdeksel niet voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - vóór montage of demontage,
  - als er een storing optreedt tijdens het gebruik,
  - vóór reiniging of onderhoud,
  - na elk gebruik.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer voor het gebruik van een verlengsnoer altijd eerst of deze in goede staat verkeert.
- U mag een huishoudelijk apparaat niet gebruiken:
  - indien het apparaat is gevallen,
  - indien het mes is beschadigd of niet compleet is.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u de messen **(E en F)** monteert/demonteert.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen om elk gevaar te voorkomen.

- Houd het snoer buiten bereik van kinderen.
- Het snoer mag nooit in de buurt van warme oppervlakken, warmtebronnen of scherpe randen worden geplaatst, of daarmee in contact komen.
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend accessoires en onderdelen van Moulinex die voor uw apparaat zijn bedoeld.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en wetgevingen:
    - Laagspanningsrichtlijn
    - Elektromagnetische compatibiliteit
    - Milieu
    - Materialen in contact met voedingsmiddelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was de accessoires **(C, D, E, F en G)** vóór het eerste gebruik in water met afwasmiddel. Spoel de accessoires en droog ze vervolgens goed af.
Let op: de messen zijn vlijmscherp; wees voorzichtig met de scherpe accessoires (E en F) wanneer u het apparaat gebruikt of reinigt. Houd de messen altijd aan de steel vast en raak nooit het snijgedeelte aan.

Hakken en mengen (mes E en F):

Voor grof hakken kunt u alleen het onderste mes gebruiken. Voor fijn hakken, mengen, pureren, enz. geeft het gebruik van beide messen een beter resultaat.
- Plaats de mengkom **(G)** op een schone en droge ondergrond waar deze niet kan wegglijden.
- Plaats het onderste mes **(F)** in de mengkom en op de as van de mengkom **(H) (Fig. 1)**.
- Plaats het bovenste mes **(E)** op het onderste mes **(F)** dat al in de mengkom is geplaatst **(Fig. 1)**.
  Opmerking: als u alleen het onderste mes gebruikt, kunt u deze stap overslaan.
- Voeg de ingrediënten toe (zie onderstaande ingrediëntentabel) zonder het maximumniveau te overschrijden **(Fig. 2)**.
- Snijd grotere delen in blokjes van circa 1 à 1,5 cm of zo klein dat ze gemakkelijk in de mengkom passen.
- **Let op: door het hakken van harde ingrediënten zoals koffiebonen, specerijen, ijsklontjes of ijs zullen de messen eerder verslijten.**
- Breng vervolgens het afsluitdeksel **(C)** aan **(Fig. 2)**.
- Plaats het motorblok **(B)** in de juiste positie op de mengkom **(G)** met deksel door het iets te draaien **(Fig. 3)**.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop **(A),** terwijl u het apparaat aan de mengkom **(G)** vasthoudt om te voorkomen dat deze gaat ronddraaien. U kunt een lage snelheid **(A1)** of een hogere snelheid **(A2 Turbo)** kiezen **(Fig. 7)**.
- Laat aan het einde van de bereiding de aan/uit-knop **(A1 of A2 Turbo)** los, haal

de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de messen **(E en/of F)** volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Verwijder het motorblok **(B)**, het afsluitdeksel **(C)** en de messen **(E en/of F)** en schenk het mengsel uit de kom.

Gebruiksadviezen:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Advies	Max. tijd	Aanbevolen snelheid
Peterselie	30 g	Steeltjes verwijderen	5 tot 10 sec	A1 of A2
Munt	30 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Uien, sjalotjes	200 g	In stukjes snijden	Impulsen	A1
Knoflook	150 g	-	2 tot 5 sec	A1
Beschuit	20 g	In vieren verdelen	10 tot 15 sec	A1 of A2
Amandelen, noten, hazelnoten	100 g	Doppen verwijderen	10 tot 15 sec	A2
Gruyèrekaas	100 g	In blokjes snijden	10 tot 15 sec	A2
Hardgekookt ei	3	Doormidden snijden	8 tot 10 sec	A2
Gekookte ham	200 g	In stukjes snijden	8 tot 10 sec	A2
Biefstuk	200 g	Botten en kraakbeen verwijderen	8 tot 10 sec	A2
Licht deeg of soep	0.5 l	-	20 tot 30 sec	A1 of A2
Pruimen, gedroogde abrikozen	130 g	Pitten verwijderen	8 tot 10 sec	A2
Vruchtenmoes	300 g	-	15 sec	A1

Nuttige tips voor optimale resultaten:

Werk met impulsen, dat wil zeggen: kort op de aan/uit-knop drukken. Maak stukjes voedsel die aan de wand van de kom blijven plakken (ham, uien, enz.) los met een spatel. Verdeel ze in de mengkom en voer twee of drie extra impulsen uit. De maatverdeling van de mengkom geeft het volume aan wanneer het mes in de mengkom is geplaatst, maar is slechts een indicatie.

Milkshake-accessoire (D):

- Plaats het onderste mes **(F)** in de mengkom en op de as van de mengkom **(H) (Fig. 4).**
- Zet het milkshake-accessoire **(D)** vast op de as van het mes **(F)** dat in de mengkom is geplaatst **(Fig. 4).**

- Schenk de ingrediënten in de mengkom zonder het maximumniveau te overschrijden en plaats het afsluitdeksel **(C)** op de mengkom **(Fig. 5)**.
- Plaats het motorblok **(B)** in de juiste positie op de mengkom **(G)** met deksel door het iets te draaien **(Fig. 6)**.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop **(A)**, terwijl u het apparaat aan de mengkom **(G)** vasthoudt om te voorkomen dat deze gaat ronddraaien. U kunt een lage snelheid **(A1)** of een hogere snelheid **(A2 Turbo)** kiezen **(Fig. 7)**.
- Laat aan het einde van de bereiding de aan/uit-knop **(A1 of A2 Turbo)** los, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de messen **(D en F)** volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Verwijder het motorblok **(B)**, het afsluitdeksel **(C)** en de messen **(D en F)** en schenk het mengsel uit de kom.
- Vergeet niet het milkshake-accessoire **(D)** te verwijderen wanneer u gaat hakken of mengen.

Let op!

Dit apparaat heeft een dubbele beveiliging: het zal niet werken zolang het afsluitdeksel **(C)** niet op zijn plaats zit. Het apparaat zal evenmin werken als de mengkom **(G)** en het motorblok **(B)** niet goed op hun plaats zitten.

Belangrijk: voor vloeibare bereidingen mag u het op de mengkom (G) aangegeven maximumniveau (0,5 l) niet overschrijden.

RECEPTEN

Gebruik alleen het onderste hakmes (F) of zowel het onderste (F) als het bovenste (E) hakmes voor een beter resultaat.

Mayonaise:

2 eierdooiers - 1 eetlepel mosterd - 2 eetlepels water - 1 eetlepel azijn - 200 ml olie - zout, peper.
Gebruik de snelheid Turbo **(A2)**. Het is belangrijk dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben bij aanvang van de bereiding.
Doe alle ingrediënten en slechts 2 eetlepels van de olie in de mengkom **(G)**, met alleen het onderste hakmes **(F)** of met beide hakmessen **(E en F)** samen bevestigd.
Maak een grof mengsel door 15 seconden op de aan/uit-knop te drukken. Voeg de rest van de olie in drie stappen toe en druk de aan/uit-knop telkens 10 seconden in.
Receptidee: mayonaise zonder mosterd. Volg bovenstaande stappen, maar vervang de mosterd en het water door 2 eetlepels citroensap.

Pannenkoekenbeslag: (voor tot 0,5 l beslag)

Doe 100 g bloem, 2 eieren, 1/4 liter melk, 1 eetlepels olie en een snufje zout in de mengkom **(G)**, met alleen het onderste hakmes **(F)** of met beide hakmessen **(E en F)** samen bevestigd.
Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen.

Wafelbeslag: (voor tot 0,5 l beslag, voor 15 wafels)

Meng 5 g bakkersgist met een beetje warm water. Schenk dit in de mengkom **(G)**, met

alleen het onderste hakmes **(F)** of met beide hakmessen **(E en F)** samen bevestigd. Voeg vervolgens de volgende ingrediënten toe: 130 g bloem, 2 eieren, 200 ml melk, 60 g zachte boter en 1 eetlepel vanillesuiker. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen. Laat het beslag 1 uur rusten.

Basilicumpesto: (voor 4 personen)
20 g pijnboompitten - 2 tenen knoflook - 1 takje (50 g) basilicum - 1 eetlepel hazelnootpoeder - 80 ml olijfolie - 40 g (gemalen) parmezaan, zout.
Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie en zet ze even apart. Hak de basilicumbladeren fijn door op lage snelheid **(A1)** enkele impulsen te geven. Verwijder voedsel dat aan de wand van de mengkom is blijven plakken en meng nogmaals.
Doe de pijnboompitten, het hazelnootpoeder, de doormidden gesneden teentjes knoflook, zout en olie in de hakker. Hak gedurende 20 seconden op de snelheid Turbo **(A2)**. Voeg tot slot de gemalen parmezaan toe en meng nogmaals gedurende 10 seconden op de snelheid Turbo **(A2)** om een fijn mengsel te verkrijgen.

Cacik: (voor 4 personen)
1 komkommer - 2 tenen knoflook - verse munt - 100 ml olijfolie - 1 bakje yoghurt - zout en peper.
Snijd de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in blokjes. Strooi zout over de komkommerblokjes en laat ze 15 minuten uitlekken. Hak de knoflook en de munt. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe. Meng het geheel tot een dik mengsel. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een kom en voeg de komkommerblokjes toe. Laat afkoelen en dien koud op.

Hummus bi tahini: (kikkererwtenpuree met sesam, voor 4 personen)
100 g gedroogde kikkererwten - 1 kleine theelepel zout - 50 ml tahini - 50 ml citroensap - 50 ml kookvocht van de kikkererwten - 1 teen knoflook.
Als garnering: enkele druppels olijfolie, verse peterselie, paprika of cayennepeper
Laat de kikkererwten ongeveer 12 uur weken in water op een koele plaats. Spoel de kikkererwten vervolgens af, doe ze in een pan met water en dek ze af. Breng de kikkererwten aan de kook en laat ze 1 uur doorkoken op een laag vuur. Voeg het zout toe en laat de kikkererwten nog ongeveer 30 minuten doorkoken totdat ze gaar zijn. Laat ze uitlekken. Bewaar een kleine hoeveelheid kookvocht. Verwijder het vel van de kikkererwten.
Meng de kikkererwten met de overige ingrediënten tot een dikke puree.
Breng het mengsel op smaak met peper en zout en pas de dikte naar wens aan. Hak de peterselie fijn en gebruik dit als garnering.

Fijne kruidenboter:
100 g boter - 100 g bieslook, peterselie, kervel, dragon en waterkers in gelijke delen.
Gebruik de snelheid Turbo **(A2)**. Hak de kruiden. Voeg de zachte boter in klontjes toe. Meng totdat er een glad mengsel ontstaat.
Varianten:
Ansjovisboter: 100 g boter, 100 g ansjovisfilets in olie, 1 eetlepel citroensap.
Roquefortboter of boter met een andere blauwe kaas: 100 g roquefort en 100 g boter.

Met dubbele messen (E en F)

IJs met rode vruchten:
200 g bevroren rode vruchten
4 eetlepels fijne kristalsuiker (circa 30 g)
100 tot 200 ml volle room (naar smaak)
Meng de vruchten gedurende 10 tot 15 seconden.
Voeg de suiker en de room toe.
Meng gedurende 15 seconden.
Varianten: u kunt ook andere bevroren vruchten gebruiken, zoals bosbessen, frambozen, rode bessen, kleine aardbeien, enz.

Met milkshake-accessoire (D)

Slagroom:
Doe 200 ml houdbare room (met minimaal 30% vet), 20 g fijne kristalsuiker of 20 g poedersuiker en 1 zakje vanillesuiker in de mengkom **(G)**, met het onderste mes **(F)** en het milkshake-accessoire **(D)** bevestigd. Meng gedurende ongeveer 30 seconden.

Tips voor een goed geslaagde, stevige slagroom:
- Gebruik koude, vloeibare room uit de koelkast.
- Meng niet langer dan 40 seconden om te voorkomen dat de slagroom boter wordt.

IJsmilkshake:
100 g ijs (vanille, aardbei, pistache, enz.), 200 ml melk.
Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop om het ijs te mengen. Voeg vervolgens de melk toe en meng nogmaals gedurende 20 seconden.

Bananenmilkshake:
200 ml melk, 100 g bananen, 4 ijsblokjes.
Meng het ijs met de banaan. Voeg vervolgens de melk toe en meng nogmaals gedurende 40 seconden.
Varianten: u kunt ook appels, peren, aardbeien, frambozen, enz. gebruiken.

IJskoffie:
3 theelepels oploskoffie, 5 theelepels fijne kristalsuiker, 4 kleine ijsblokjes, 150 ml melk.
Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop om het ijs te mengen. Voeg vervolgens de oploskoffie, suiker en melk toe.
Meng nogmaals gedurende 30 seconden.

Milkshake van vruchtensiroop:
50 ml aardbeiensiroop, 150 ml melk, 4 kleine ijsblokjes.
Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop om het ijs te mengen. Voeg vervolgens de melk en de siroop toe. Meng nogmaals gedurende 20 seconden.
Varianten: u kunt ook munt, grenadine, passievruchtensiroop, enz. gebruiken.

HET APPARAAT REINIGEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok **(B)** gaat reinigen.
- Dompel het motorblok **(B)** nooit onder in water. Spoel het motorblok niet af met water. Reinig het motorblok met een vochtige doek en droog het goed af.
- Houd de messen **(E en F)** voorzichtig vast, want het snijgedeelte is vlijmscherp.
- Laat de messen **(E en F)** niet met andere vaat in de gootsteen weken.
- U kunt de mengkom **(G)** na gebruik gemakkelijker reinigen door 1 glas water en enkele druppels afwasmiddel in de kom te doen, het apparaat 5 tot 10 seconden in te schakelen met de messen **(E en F)** bevestigd en vervolgens de kom met de messen af te spoelen onder de kraan.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door het gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, wrijft u de onderdelen in met een doekje met slaolie en maakt u ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De mengkom **(G)**, het afsluitdeksel **(C)** en de accessoires **(D, E en F)** kunnen in de vaatwasmachine in de bovenste korf worden gereinigd met het eco- of snelwasprogramma.

Opbergen van het netsnoer: wikkel het snoer rond het apparaat en klem het vast in de clip **(Fig. 8)**.

RECYCLING

ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Dit apparaat is gemaakt om jarenlang mee te gaan.
Als het apparaat uiteindelijk toch aan vervanging toe is, gooi het dan niet bij het gewone huisvuil, maar breng het naar een verzamelpunt in uw buurt (of een milieupark waar van toepassing).



Wees zuinig op het milieu!

 Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

 Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A - Ein/Aus-Taste: **A1** Langsam **A2** Schnell **B -** Motorblock **C -** Verschlussdeckel	**D -** Milchshake-Zubehör **E -** Oberes Zerkleinerungsmesser **F -** Unteres Zerkleinerungsmesser **G -** Behälter **H -** Behälterachse

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt Moulinex keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Wir bitten Sie, vor der ersten Benutzung zu prüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder wenn sich noch alle im Behälter aufbewahrten Zubehörteile darin befinden.
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer Flamme (Gasherd) abgestellt oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen Arbeitsunterlage und nicht in der Nähe von Spritzwasser benutzt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf.
- Nehmen Sie niemals den Verschlussdeckel ab, bevor das Messer nicht vollkommen zum Stehen gekommen ist.
- Der Netzstecker des Gerätes muss herausgezogen werden:
  - bevor Sie es zusammenbauen oder zerlegen,
  - zum Wechseln des Zubehörs,
  - bei Störungen während des Betriebs,
  - vor jeder Reinigung oder Wartung,
  - nach der Benutzung.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der Steckdose heraus.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreien Zustand.
- Haushaltgeräte dürfen nicht benutzt werden, wenn:
  - sie auf den Boden gefallen sind,
  - die Messer beschädigt oder nicht vollständig sind.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt

lassen und bevor Sie die Messer einsetzen **(E & F)**.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in Reichweite von Kindern hängen.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Moulinex-Zubehör und -Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen:
  - Niederspannungsrichtlinie
  - elektromagnetische Verträglichkeit
  - Umwelt
  - Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Füllen Sie keine kochenden Speisen in den Behälter.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.

GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile **(C, D, E, F & G)** mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie gut ab.
Achtung: Die Messerklingen sind sehr scharf. Gehen Sie mit den Schneidgeräten **(E & F)** vorsichtig um, wenn Sie sie benutzen, den Behälter leeren oder Ihr Gerät reinigen. Fassen Sie die Messer immer am oberen Teil an und vermeiden Sie es, die Klingen zu berühren.

Schneiden und Mixen (Messer E & F)

Um Zutaten in grobe Stücke zu schneiden, kann das untere Messer alleine verwendet werden. Zum fein Hacken, dünn Schneiden, Pürieren usw. verwenden Sie beide Messer zusammen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
- Stellen Sie den Mixbehälter **(G)** auf eine saubere und trockene Fläche, von der er nicht hinunterfallen kann.
- Setzen Sie das untere Messer **(F)** in den Behälter auf die Behälterachse **(H)** **(Abb. 1)**
- Stecken Sie das obere Messer **(E)** auf das bereits im Behälter befindliche untere Messer **(F)** auf **(Abb. 1)**.
- Anmerkung: Wenn Sie lediglich das untere Messer benutzen möchten, lassen Sie diesen Schritt einfach aus.
- Geben Sie die Zutaten hinein (siehe Tabelle der Zutaten unten), ohne den maximalen Füllstand zu überschreiten **(Abb. 2)**:
- Schneiden Sie sie in grobe Stücke, um 1-1,5 cm große Würfel zu erhalten bzw. damit Sie leichter in den Behälter hineingehen.
- Beachten Sie, dass harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen, Gewürze, Eiswürfel oder

Eis zu einem vorzeitigen Verschleiß der Messerklingen führen können.

- Setzen Sie nun den Verschlussdeckel auf **(C) (Abb. 2)**.
- Setzen Sie den Motorblock **(B)** darauf und drehen Sie ihn leicht an, damit er gut auf dem Behälter **(G)** angebracht ist **(Abb. 3)**.
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(A)**; halten Sie dabei das Gerät am Behälter **(G)** fest, damit es sich nicht dreht. Sie können zwischen einer langsamen Geschwindigkeit **(A1)** oder einer hohen Geschwindigkeit **(A2 Turbo)** wählen **(Abb. 7)**.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie die Ein/Aus-Taste wieder los **(A1 oder A2 Turbo)**, ziehen den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und warten, bis die Messer **(E und/oder F)** vollkommen stillstehen.
- Nehmen Sie Motorblock **(B)**, Verschlussdeckel **(C)** und Messer **(E und/oder F)** ab und entleeren Sie die Zubereitung.

Empfehlungen für die Benutzung:

Zutaten	Max. Menge	Empfehlung	Max. Zeit	Empfohlene Geschwindigkeit
Petersilie	30 g	Stiele entfernen	5 bis 10 s	A1 oder A2
Minze	30 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Zwiebeln, Schalotten	200 g	in Stücke schneiden	Pulsierend	A1
Knoblauch	150 g	-	2 bis 5 s	A1
Zwieback	20 g	vierteln	10 bis 15 s	A1 oder A2
Mandeln, Nüsse, Haselnüsse	100 g	Schalen entfernen	10 bis 15 s	A2
Schweizer Käse	100 g	in Würfel schneiden	10 bis 15 s	A2
Gekochtes Ei	3	halbieren	8 bis 10 s	A2
Kochschinken	200 g	in Stücke schneiden	8 bis 10 s	A2
Beefsteak	200 g	Entfernen der Knochen und Knorpel	8 bis 10 s	A2
Leichte Teige oder Suppen	0.5 l	-	20 bis 30 s	A1 oder A2
Dörrpflaumen, getrocknete Aprikosen	130 g	Steine entfernen	8 bis 10 s	A2
Gedünstetes Obst	300 g	-	15 s	A1

Nützliche Tipps für bessere Ergebnisse:

Pulsierendes Ein- und Ausschalten ermöglicht Ihnen, bessere Ergebnisse zu erzielen. Entfernen Sie die Zutaten, die sich an der Wand des Behälters absetzen (Schinken, Zwiebeln usw.) mit einem Küchenspachtel. Verteilen Sie sie wieder im Behälter und schalten Sie impulsweise noch ein, zwei oder drei Mal ein. Die Messskala am Behälter berücksichtigt das Volumen mit eingesetztem/n Messer/n und dient nur zur Information.

Milchshake-Zubehör (D):

- Setzen Sie das untere Messer **(F)** in den Behälter auf die Behälterachse **(H)** **(Abb. 4)**.
- Nehmen Sie das Milchshake-Zubehör **(D)** und setzen Sie es auf die Achse des bereits im Behälter angeordneten Messers **(F)** auf **(Abb. 4)**.
- Fügen Sie die Zutaten hinzu, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten und setzen Sie den Verschlussdeckel **(C)** auf **(Abb. 5)**.
- Setzen Sie den Motorblock **(B)** darauf und drehen Sie ihn leicht an, damit er gut auf dem Behälter **(G)** angebracht ist **(Abb. 6)**.
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(A)**; halten Sie dabei das Gerät am Behälter **(G)** fest, damit es sich nicht dreht. Sie können zwischen einer langsamen Geschwindigkeit **(A1)** oder einer hohen Geschwindigkeit **(A2 Turbo)** wählen **(Abb. 7)**.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie die Ein/Aus-Taste wieder los **(A1 oder A2 Turbo)**, ziehen den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und warten, bis das Messer **(D + F)** vollkommen stillsteht.
- Nehmen Sie Motorblock **(B)**, Verschlussdeckel **(C)** und Messer **(D + F)** ab und entleeren Sie die Zubereitung.
- Denken Sie daran, das Milchshake-Zubehör **(D)** wieder herauszunehmen, wenn Sie das nächste Mal hacken oder mixen wollen.

Achtung:

Ihr Gerät verfügt über ein zweifaches Sicherheitssystem: Das Gerät kann nicht in Betrieb gesetzt werden, wenn der Verschlussdeckel **(C)** fehlt. Stellen Sie sicher, dass Behälter **(G)** und Motorblock **(B)** richtig zusammengefügt wurden, ansonsten funktioniert Ihr Gerät nicht.

Wichtig: Bei flüssigen Zubereitungen darf der maximale Füllstand (0,5 l), der auf dem Behälter (G) angezeigt wird, nicht überschritten werden.

REZEPTE

Die Zubereitung kann entweder nur mit dem unteren Zerkleinerungsmesser **(F)** oder für mehr Effizienz mit beiden Zerkleinerungsmessern zusammen **(F + E)** erfolgen.

Mayonnaise:

2 Eigelb – 1 Esslöffel Senf – 2 Esslöffel Wasser – 1 Esslöffel Essig – 200 ml Öl – Salz, Pfeffer.
Benutzen Sie die Turbo-Stufe **(A2)**. Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

Geben Sie alle Zutaten und nur 2 Esslöffel Öl in den Behälter **(G)**, in dem sich das untere Messer **(F)** alleine oder beide Messer **(E + F)** zusammen befinden.
Mischen Sie die Zutaten leicht vor, indem Sie 15 Sekunden lang einschalten. Fügen Sie das Öl in drei Teilen hinzu, wobei Sie jedes Mal 10 Sekunden lang einschalten.
Rezeptidee: Mayonnaise ohne Senf. Gehen Sie gleich wie oben vor, ersetzen Sie jedoch den Senf und das Wasser durch 2 Esslöffel Zitronensaft.

Pfannkuchenteig: (für 0,5 l Teig)
Geben Sie 100 g Mehl, 2 Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Esslöffel Öl und eine Prise Salz in den Behälter **(G)**, in dem sich das untere Messer **(F)** alleine oder beide Messer **(E + F)** zusammen befinden.
Mixen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Waffelteig: (für 0,5 l Teig für ca. 15 Waffeln)
Mischen Sie 5 g Backhefe mit ein bisschen lauwarmem Wasser. Geben Sie folgende Zutaten in den Behälter **(G)**, in dem sich das untere Messer **(F)** alleine oder beide Messer **(E + F)** zusammen befinden: 130 g Mehl, 2 Eier, 200 ml Milch, 60 g zerlassene Butter und 1 Esslöffel Vanillezucker. Mixen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um einen glatten Teig zu erhalten. Lassen Sie diesen nun 1 Stunde ruhen.

Basilikum-Pesto: (für 4 Personen)
20 g Pinienkerne - 2 Knoblauchzehen - einige Blätter (50 g) Basilikum - 1 Esslöffel gemahlene Haselnüsse - 80 ml Olivenöl - 40 g geriebener Parmesan, Salz.
Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl und stellen Sie sie zur Seite. Dann hacken Sie die Basilikumblätter bei langsamer Geschwindigkeit **(A1)** unter pulsierendem Einschalten. Entfernen Sie die Teile, die sich an der Behälterwand festgesetzt haben, und schalten Sie erneut ein paar Male ein.
Geben Sie die Pinienkerne, die gemahlenen Haselnüsse, die halbierten Knoblauchzehen, Salz und das Öl in den Behälter dazu. Mixen Sie alles 20 Sekunden lang auf der Turbo-Stufe **(A2)**. Zum Schluss fügen Sie den geriebenen Parmesan hinzu und mixen das Ganze noch weitere 10 Sekunden auf der Turbo-Stufe **(A2)**, um eine feine Masse zu erhalten.

Tsatsiki: (für 4 Personen)
1 Gurke - 2 Knoblauchzehen - frische Minze - 100 ml Olivenöl - 1 Becher Joghurt - Salz und Pfeffer.
Halbieren Sie die Gurke der Länge nach. Entfernen Sie die Kerne und würfeln Sie die Gurke. Salzen Sie die Gurkenwürfel und lassen Sie sie 15 Minuten durchziehen. Hacken Sie den Knoblauch und die Minze. Geben Sie Joghurt und Olivenöl dazu. Mixen Sie alles, um eine sämige Masse zu erhalten. Schmecken Sie die Zubereitung mit Salz und Pfeffer ab. Vermengen Sie in einer Schüssel die Gurkenstückchen mit der zubereiteten Masse. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank und servieren Sie den Tsatsiki kalt.

Hummus bi Tahini: (Kichererbsenpüree mit Sesam, für 4 Personen)
100 g getrocknete Kichererbsen - 1 kleinen Teelöffel Salz - 50 ml Tahina (Sesampaste) - 50 ml Zitronensaft - 50 ml Kichererbsen-Kochwasser - 1 Knoblauchzehe.
Zum Garnieren des Tellers: ein paar Tröpfchen Olivenöl, frische Petersilie, Paprikapulver oder Cayennepfeffer.

Weichen Sie die Kichererbsen an einem kühlen Ort für etwa 12 Stunden in Wasser ein. Spülen Sie die Kichererbsen ab, geben Sie sie in einen Schmortopf und bedecken Sie sie mit Wasser. Bringen Sie sie zum Kochen und garen Sie die Kichererbsen bei geringer Hitze 1 Stunde lang. Fügen Sie Salz hinzu und kochen Sie etwa 30 Minuten lang weiter bis die Kichererbsen weich sind. Stellen Sie eine kleine Menge der Kochflüssigkeit zur Seite. Entfernen Sie die Schale von den Kichererbsen.
Mischen Sie die Kichererbsen mit den anderen Zutaten bis Sie eine sämige Creme erhalten. Schmecken Sie nochmals ab und verbessern Sie, wenn nötig, noch die Konsistenz. Hacken Sie die Petersilie zum Garnieren.

Kräuterbutter:

100 g Butter - 100 g Kräutermischung aus Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon und Brunnenkresse jeweils zu gleichen Teilen.
Geschwindigkeitsstufe Turbo **(A2)**. Hacken Sie die Kräuter. Fügen Sie die weiche Butter würfelweise hinzu. Mischen Sie alles, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.
Varianten:
Anchovisbutter: 100 g Butter, 100 g Anchovisfilets in Öl, 1 Esslöffel Zitronensaft.
Roquefort-Butter oder Butter mit anderem Blauschimmelkäse: 100 g Roquefort und 100 g Butter.

Mit unterem und oberem Zerkleinerungsmesser (E + F)

Eiscreme mit roten Beeren:

200 g tiefgekühlte rote Beeren
4 Esslöffel Puderzucker (ca. 30 g)
100 bis 200 ml Sahne (je nach Geschmack)
Mixen Sie die Beeren 10 bis 15 Sekunden.
Geben Sie den Zucker und die Sahne dazu.
Weitere 15 Sekunden mixen.
Varianten: Sie können auch andere Beeren, wie etwa Heidelbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Walderdbeeren usw. verwenden.

Mit Milchshake-Zubehör (D)

Schlagsahne:

Geben Sie in den Behälter **(G)** mit eingesetztem unterem Messer **(F)** und Milchshake-Zubehör **(D)** 200 ml H-Schlagsahne (mindestens 30 % Fett), 20 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker. Mischen Sie alles gleichmäßig 30 Sekunden lang.

Tipps für vorzügliche Schlagsahne:
- Verwenden Sie kalte Schlagsahne direkt aus dem Kühlschrank.
- Schlagen Sie sie nicht länger als 40 Sekunden, um zu vermeiden, dass sie zu Butter wird.

Milchshake mit Eiscreme:

100 g Eiscreme (Geschmacksrichtungen: Vanille, Erdbeere, Schokolade, ...), 200 ml Milch.
Mixen Sie die Eiscreme pulsierend, fügen Sie dann die Milch hinzu und mixen Sie wieder 20 Sekunden lang.

Bananenmilchshake:
200 ml Milch, 100 g Bananen, 4 kleine Eiswürfel.
Mixen Sie die Eiswürfel mit der Banane, fügen Sie dann die Milch hinzu und mixen Sie wieder 40 Sekunden lang.
Varianten: Sie können auch Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren usw. verwenden.

Eiskaffee:
3 Teelöffel Instantkaffee, 5 Teelöffel Puderzucker, 4 kleine Eiswürfel, 150 ml Milch.
Mixen Sie die Eiswürfel pulsierend, dann fügen Sie den Instantkaffee, Zucker und Milch hinzu. Mixen Sie noch einmal 30 Sekunden lang.

Milchshake mit Fruchtsirup:
50 ml Erdbeersirup, 150 ml Milch, 4 kleine Eiswürfel.
Mixen Sie die Eiswürfel pulsierend, dann fügen Sie die Milch und den Sirup hinzu. Mixen Sie noch einmal 20 Sekunden lang.
Varianten: Sie können auch Pfefferminz-, Grenadine-, Maracujasirup usw. verwenden.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorblocks **(B)** immer den Netzstecker heraus.
- Tauchen Sie den Motorblock **(B)** niemals ins Wasser. Halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern **(E & F)** um, da die Klingen sehr scharf sind.
- Weichen Sie die Messer **(E & F)** nicht mit dem Geschirr im Spülbecken ein.
- Zur einfachen Reinigung des Behälters **(G)** nach der Benutzung gießen Sie ein Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel hinein, schalten den Mixer etwa 5 bis 10 Sekunden mit eingesetzten Messern **(E & F)** ein, dann spülen Sie alle Teile unter dem Wasserhahn ab.
- Bei Verfärbungen der Kunststoffteile durch Nahrungsmittel wie etwa Karotten reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Behälter **(G)**, Verschlussdeckel **(C)** und sämtliche Zubehörteile **(D, E, F)** sind spülmaschinengeeignet und können mit dem „SPAR"- oder „KURZ"-Programm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

Netzkabelaufbewahrung: Wickeln Sie das Kabel um das Gerät und stecken Sie es in die dafür vorgesehene Öffnung, um es festzumachen **(Abb. 8)**.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DESCRIPTION

A - On/Off buttons: **A1** Slow speed **A2** Turbo **B -** Motor unit **C -** Seal lid	**D -** Milkshake accessory **E -** Upper chopping blade **F -** Lower chopping blade **G -** Bowl **H -** Bowl spindle

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Any connection fault invalidates the guarantee.
- Do not operate the appliance when empty or with the accessories in the bowl.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Use the product on flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. Do not turn the appliance over.
- Do not remove the seal lid until the blades have come to a complete stop.
- Disconnect the appliance:
  - before assembly and disassembly,
  - if it fails during operation,
  - before cleaning or maintenance,
  - after use.
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension after having checked that it is in perfect working order.
- Household appliances must not be used:
  - if dropped,
  - if the blades are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before fitting the blades **(E & F)**.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any person with similar qualifications, in order to avoid any danger.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord should never be near to or in contact with hot surfaces, near to a heat source or sharp edges.

- Do not place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Your appliance is for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your own safety, only use the Moulinex accessories and spare parts suitable for your appliance.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and laws:
  - Low Voltage Directive
  - Electromagnetic Compatibility
  - Environment
  - Materials in contact with food.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time, wash the accessories **(C, D, E, F & G)** in soapy water. Rinse and dry carefully.
Attention: the blades are very sharp, handle cutting accessories **(E & F)** with caution when using or cleaning your appliance. Always take the blade accessories by the upper part taking care not to touch the blades.

Chopping and Blending (blades E & F):

For coarse chopping, the lower blade can be used on its own. For finer chopping, blending, pureeing, etc. using both the blades gives a superior result.
- Place the blending bowl **(G)** on a clean dry surface where it will not slip.
- Place the lower blade **(F)** inside the blending bowl and on the bowl shaft **(H)** **(Fig. 1)**.
- Fit the upper blade **(E)** onto the lower blade **(F)** already in place in the bowl **(Fig. 1)**.
  Note: If you are using only the lower blade, ignore this step.
- Add the ingredients (see ingredients table below) without exceeding the maximum level **(Fig. 2)**:
- Cut larger pieces into cubes around 1-1.5 cm or as needed to fit easily into the blending bowl.
- **Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, ice cubes or ice will wear the knife blades faster.**
- Now put on the seal lid **(C)** **(Fig. 2)**.
- Place the motor unit **(B)** on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl **(G)** **(Fig. 3)**.
- Plug in the appliance and press the On/Off button **(A)**, while at the same time holding the appliance by the bowl **(G)** so that it does not turn. You may select either a low speed **(A1)** or a higher speed **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- At the end of preparation, release the On/Off button **(A1 or A2 Turbo)**, unplug the appliance and wait until the blades **(E and/or F)** come to a complete stop.
- Remove the motor unit **(B)**, the seal lid **(C)** and the blades **(E and/or F)** to pour out the preparation.

Recommendations for use:

Ingredients	Max quantity	Recommendation	Max time	Starting up recommended
Parsley	30 g	Remove stems	5 to 10 s	A1 or A2
Mint	30 g	Remove stems	By pulsing	A1 or A2
Onions, shallots	200 g	Cutting into pieces	By pulsing	A1
Garlic	150 g	-	2 to 5 s	A1
Continental toast	20 g	Quartering	10 to 15 s	A1 or A2
Almonds, nuts, hazelnuts	100 g	Remove shells	10 to 15 s	A2
Swiss cheese	100 g	Dicing	10 to 15 s	A2
Boiled egg	3	Halving	8 to 10 s	A2
Boiled ham	200 g	Cutting into pieces	8 to 10 s	A2
Beef steak	200 g	Remove bones and cartilage	8 to 10 s	A2
Light pastry or soup	0.5 l	-	20 to 30 s	A1 or A2
Prunes, dried apricots	130 g	Remove stones	8 to 10 s	A2
Stewed fruit	300 g	-	15 s	A1

Useful tips for best results:

Pulsing produces better results. Remove any food stuck to the sides of the bowl (ham, onions etc.) using the spatula. Spread around the bowl and pulse again 2 or 3 times. The bowl measuring scale takes into account volumes measured with the blades in place, and is provided for information purposes only.

Milkshake accessory (D):

- Place the lower blade **(F)** inside the blending bowl and on the bowl shaft **(H) (Fig. 4)**.
- Take the milkshake accessory **(D)** and lock it onto the blade spindle **(F)** already in place in the bowl **(Fig 4)**.
- Pour in the ingredients without exceeding the maximum level and put on the seal lid **(C) (Fig. 5)**.

- Place the motor unit **(B)** on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl **(G)** **(Fig. 6)**.
- Plug in the appliance and press the On/Off button **(A)**, while at the same time holding the appliance by the bowl **(G)** so that it does not turn. You may select either a low speed **(A1)** or a higher speed **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- At the end of preparation, release the On/Off button **(A1 or A2 Turbo)**, unplug the appliance and wait until the blade **(D + F)** comes to a complete stop.
- Remove the motor unit **(B)**, the seal lid **(C)** and the knife **(D + F)** to pour out the preparation.
- Remember to remove the milkshake accessory **(D)** to chop and blend.

Caution:

Your appliance has a dual safety system: the appliance will not operate if the seal lid is not in place **(C)**. Check that the bowl **(G)** and the motor unit **(B)** are placed correctly, otherwise your appliance will not operate.

Important: for liquid preparations, do not exceed the maximum level (0.5L) indicated on the bowl (G).

RECIPES

Use either the lower chopping blade (F) alone or both the lower (F) and upper (E) chopping blades together for better results.

Mayonnaise:

2 egg yolks - 1 tbsp mustard - 2 tbsps water - 1 tbsp vinegar - 200 ml oil - salt, pepper.
Speed Turbo **(A2)**. It is important for all the ingredients to be at the same temperature before starting preparation.
Add all ingredients and only 2 tbsps oil to the bowl **(G)** fitted with the chopping blade **(F)** alone or both blades **(E and F)** together.
Pre-mix by pressing for 15 seconds. Add the oil in three phases while pressing for 10 seconds each time.
Recipe idea: Mayonnaise without mustard. Follow the steps above by replacing the mustard and the water with 2 tbsps lemon juice.

Pancake mix: (makes up to 0.5 L)

Add 100 g plain flour, 2 eggs, 1/4 litre of milk, 1 tbsp oil and a pinch of salt to the bowl **(G)** fitted with the chopping blade **(F)** alone or both blades **(E and F)** together.
Blend for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste.

Waffle mix: (makes up to 0.5 L for 15 waffles)

Mix 5 g baker's yeast with a little warm water. Pour into the bowl **(G)** fitted with the chopping blade **(F)** alone or both blades **(E and F)** together: 130 g flour, 2 eggs, 200 ml milk, 60 g softened butter and 1 tbsp vanilla sugar. Mix for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste. Leave to rest 1 hour.

Basil pesto: (serves 4)
20 g pine nuts - 2 garlic gloves - 1 sprig (50 g) of basil - 1 tbsp hazelnut powder - 80 ml olive oil - 40 g parmesan (ground), Salt.
Grill the pine nuts in a pan without oil and set aside. Finely chop the basil leaves on slow speed **(A1)**, while pulsing. Remove any food stuck on the sides of the bowl and mix again.
Add the pine nuts, hazelnut powder, the garlic cut in half, salt and oil into the chopper. Chop for 20 seconds on Turbo **(A2)** speed. Finally, add the ground parmesan and mix for a further 10 seconds on Turbo **(A2)** speed to obtain a fine texture.

Cacik: (serves 4)
1 cucumber - 2 garlic cloves - Fresh mint - 100 ml olive oil - 1 yoghurt - Salt and pepper.
Cut the cucumber in two lengthwise. Remove the seeds and dice the cucumber. Salt the cucumber cubes and leave to drain for 15 minutes. Chop the garlic and mint. Add the yoghurt and olive oil. Mix to obtain a thick texture. Season. In a bowl, add the pieces of cucumber to the mixture. Refrigerate and serve cold.

Hummus bi tahini: (chick pea puree with sesame, serves 4)
100 g dried chick peas - 1 small tsp salt - 50 ml tahini - 50 ml lemon juice - 50 ml chick pea cooking liquid - 1 garlic glove.
To decorate the plate: Trickle of olive oil, fresh parsley, paprika or Cayenne pepper
Soak the chick peas in water in a cool place for around 12 hours. Rinse then place in a pan and cover with water. Bring to the boil and cook on a low heat for 1 hour. Add the salt and continue to cook for approximately 30 minutes, until tender. Drain. Set aside a small amount of cooking liquid. Remove the skin from the chick peas.
Mix the chick peas with the other ingredients to obtain a thick cream.
Adjust seasoning and consistency where required. Chop the parsley for the decoration.

Fine herb butter:
100 g butter - 100 g chives, parsley, chervil, tarragon, watercress in equal portions.
Speed Turbo **(A2)**. Chop the herbs. Add the soft butter cut into cubes. Blend to obtain a smooth mixture.
Variants:
Anchovy butter: 100 g butter, 100 g anchovy fillets in oil, 1 tbsp lemon juice.
Roquefort butter or butter with other blue cheeses: 100 g roquefort and 100 g butter.

With double-blade knives (E and F)

Ice-cream with red berries:
200 g of frozen red berries
4 tbsp caster sugar (approx. 30g)
100 to 200 ml full cream (according to taste)
Mix the berries 10 to 15 seconds
Add the sugar and full cream
Mix for 15 seconds.
Variants: You can use other frozen fruit like blueberries, raspberries, red currants, small strawberries, etc.)

With milkshake accessory (D)

Whipped cream:
Pour 200 ml UHT single cream (30 % fat minimum), 20 g caster sugar or 20 g icing sugar and 1 sachet vanilla sugar into the bowl **(G)** fitted with the lower blade **(F)** and the milkshake accessory **(D)**. Mix continuously for approximately 30 seconds.

Tips for excellent whipped cream with firm tips:
- Use cold single cream straight out of the fridge.
- Do not mix for more than 40 seconds to avoid it turning into butter.

Milkshake with ice cream:
100 g ice cream (flavours: vanilla, strawberry, pistachio etc.), 200 ml milk.
Mix the ice cream while pulsing then add the milk and mix again for 20 seconds.

Banana milkshake:
200 milk, 100 g bananas, 4 small ice cubes.
Mix the ice with the banana then add the milk and mix again for 40 seconds.
Variants: You may also use apples, pears, strawberries or raspberries etc.

Iced coffee:
3 tsps instant coffee, 5 tsps caster sugar, 4 small ice cubes, 150 ml milk.
Mix the ice by pulsing, then add the instant coffee, sugar and milk.
Mix again for 30 seconds.

Cordial milkshake:
50 ml strawberry cordial, 150 ml milk, 4 small ice cubes.
Mix the ice by pulsing, then add the milk and cordial. Mix again for 20 seconds.
Variants: you may also use mint, grenadine, passion fruit cordial etc.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(B)**.
- Never immerse the motor unit **(B)** in water. Do not rinse it under water. Clean it with a damp cloth and dry carefully.
- **Handle the blades (E & F) with care as they are very sharp.**
- **Do not leave the blades (E & F) to soak with the dishes in the sink.**
- For easy cleaning of the bowl **(G)** after use, pour 1 glass of water and a few drops of washing up liquid into the bowl, switch the mixer on for 5 to 10 seconds, with the blades in place **(E & F)** then rinse under the tap.
- In the case of colouration of the plastic parts by foodstuffs such as carrots, rub with a cloth soaked in cooking oil, then proceed with normal cleaning.
- The bowl **(G)**, seal lid **(C)** and other accessories **(D, E and F)** are dishwasher safe and can be washed on the top shelf on the "ECONOMY" or "QUICK WASH" programme.

Power cord storage: Wrap the cord around the appliance and place it under the notch to block it **(Fig. 8)**.

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCTS

Your appliance is expected to last for many years.
However, when the time comes to replace it, do not throw it in the bin or in a dump, but take it to the recycling centre in your town (or to a waste reception centre where applicable).



Think of the environment!

 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

 Take it to a local civic waste disposal centre.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Botones de puesta en marcha: **A1** Velocidad lenta **A2** Turbo **B -** Bloque motor **C -** Tapa antifugas	**D -** Accesorio para batidos **E -** Cuchilla picadora superior **F -** Cuchilla picadora inferior **G -** Vaso **H -** Eje del vaso

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. El uso no conforme con las instrucciones eximirá Moulinex de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisadas, o que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizarlo por primera vez, debe comprobar que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características del aparato.
- Cualquier conexión incorrecta anula la garantía.
- No utilice el aparato vacío ni con los accesorios dispuestos en el vaso.
- No coloque ni use este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el producto sobre una superficie de trabajo plana, estable y alejada de salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- Nunca retire la tapa antifugas antes de que las cuchillas se detengan completamente.
- El aparato deberá desconectarse:
  - antes del montaje y desmontaje,
  - si existe alguna anomalía durante el funcionamiento,
  - antes de cada limpieza o tarea de mantenimiento,
  - después de su uso.
- Nunca desconecte el aparato tirando del cable de alimentación
- Si utiliza un alargador, compruebe previamente que está en perfecto estado.
- No utilice una batidora si:
  - ha sufrido una caída,
  - si faltan cuchillas o están deterioradas.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si lo deja sin vigilancia y antes de colocar las cuchillas **(E y F)**.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el servicio de post-venta o personal cualificado deberán sustituirlo para evitar cualquier peligro.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca de o en contacto con partes calientes, junto a una fuente de calor o ángulos pronunciados.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. En caso de uso

comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Para su seguridad, utilice únicamente piezas de recambio Moulinex adaptadas al aparato.
- Por su propia seguridad, este aparato cumple con todas las normas y reglamentos aplicables:
  - Directiva de baja tensión
  - Compatibilidad electromagnética
  - Medio ambiente
  - Materiales en contacto con alimentos.

USO

Antes del primer uso, limpie los accesorios **(C, D, E, F y G)** con agua y jabón. Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.
Atención: las hojas están muy afiladas, manipule los accesorios cortantes **(E y F)** con precaución, durante la utilización o limpieza del aparato. Sujete siempre las cuchillas por la parte superior, evitando tocar las hojas.

Picadora y batidora (cuchillas E y F)

Para picar en trozos grandes, puede utilizar únicamente la cuchilla inferior. Para picar en trozos finos, cortar en tiras, hacer puré, etc., utilice las dos cuchillas juntas para obtener mejores resultados.
- Coloque el vaso mezclador **(G)** sobre una superficie limpia y seca, en la que no pueda caer.
- Coloque la cuchilla inferior **(F)** dentro del vaso mezclador y encima del eje del vaso **(H) (Fig. 1)**.
- Encaje la cuchilla superior **(E)** en la cuchilla inferior **(F)** que ya está colocada en el vaso **(Fig. 1)**.
- **Nota:** si sólo desea utilizar la cuchilla inferior, ignore este paso.
- Añada los ingredientes (consulte la siguiente tabla de ingredientes) sin superar el nivel máximo **(Fig. 2)**:
- Córtelos en trozos grandes para obtener tacos de 1-1,5 cm o para que entren fácilmente en el vaso mezclador.
- **Tenga en cuenta que los alimentos sólidos como granos de café, especies, cubitos de hielo o hielo, pueden acelerar el desgaste de las hojas de las cuchillas.**
- Instale a continuación la tapa antifugas **(C) (Fig. 2).**
- Coloque el bloque motor **(B)** sobre el conjunto girándolo ligeramente para que se sitúe correctamente sobre el vaso **(G) (Fig. 3)**.
- Conecte el aparato y pulse el botón de puesta en marcha **(A)**, conservando el aparato a nivel del vaso **(G)** para evitar que gire. Puede seleccionar entre una velocidad lenta **(A1)** o una velocidad más rápida **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- Al final de la preparación, suelte el botón de puesta en marcha **(A1 o A2 Turbo)**, desconecte el aparato y espere a que la(s) cuchilla(s) se detenga(n) completamente **(E y/o F)**.
- Retire el bloque motor **(B)**, la tapa antifugas **(C)** y la(s) cuchilla(s) **(E y/o F)** para vaciar la preparación.

Consejos de utilización:

Ingredientes	Cantidad máxima	Recomendación	Tiempo máximo	Puesta en marcha recomendada
Perejil	30 g	Retirar los tallos	de 5 a 10 s	A1 o A2
Menta	30 g	Retirar los tallos	Por impulso	A1 o A2
Cebollas, cebollas escalonias	200 g	Cortar en trozos	Por impulso	A1
Ajo	150 g	-	de 2 a 5 s	A1
Tostadas	20 g	Cortar en 4	de 10 a 15 s	A1 o A2
Almendras, nueces, avellanas	100 g	Retirar las cáscaras	de 10 a 15 s	A2
Gruyères	100 g	Cortar en tacos	de 10 a 15 s	A2
Huevo duro	3	Cortar en 2	de 8 a 10 s	A2
Jamón de York	200 g	Cortar en trozos	de 8 a 10 s	A2
Carne en filetes	200 g	Retirar el hueso y los cartílagos	de 8 a 10 s	A2
Pastas ligeras o sopas	0.5 l	-	de 20 a 30 s	A1 o A2
Ciruelas pasas, albaricoques secos.	130 g	Retirar el hueso	de 8 a 10 s	A2
Compotas	300 g	-	15 segundos	A1

Consejos para obtener los mejores resultados:

Trabajar en impulsos. Si los trozos de alimentos quedan pegados en la pared del vaso (jamón, cebolla,...), despéguelos con la ayuda de una espátula. Repártalos en el vaso y realice 2 o 3 impulsos adicionales. Las graduaciones del vaso tienen en cuenta un volumen calculado con la(s) cuchilla(s) colocadas en su posición; únicamente son a título indicativo.

Accesorio para batidos (D):

- Coloque la cuchilla inferior **(F)** dentro del vaso mezclador y encima del eje del vaso **(H) (Fig. 4)**.
- Encaje el accesorio para batidos **(D)** en el eje de la cuchilla **(F)** ya colocada en el vaso **(Fig. 4)**.
- Vierta los ingredientes sin sobrepasar el nivel máximo y coloque la tapa antifugas **(C) (Fig. 5)**.

- Coloque el bloque motor **(B)** sobre el conjunto girándolo ligeramente para que se sitúe correctamente sobre el vaso **(G) (Fig. 6)**.
- Conecte el aparato y pulse el botón de puesta en marcha **(A)**, conservando el aparato a nivel del vaso **(G)** para evitar que gire. Puede seleccionar entre una velocidad lenta **(A1)** o una velocidad más rápida **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- Al final de la preparación, suelte el botón de puesta en marcha **(A1 o A2 Turbo)**, desconecte el aparato y espere a que la cuchilla se detenga completamente **(D + F)**.
- Retire el bloque motor **(B)**, la tapa antifugas **(C)** y la cuchilla **(D + F)** para vaciar la preparación.
- No olvide retirar el accesorio para batidos **(D)** para volver a las funciones de picar o mezclar.

Atención:

Este aparato está dotado de un sistema de doble seguridad: la puesta en marcha no es posible sin la tapa antifugas **(C)**. Compruebe que el vaso **(G)** y el bloque motor **(B)** están correctamente colocados; en caso contrario, el aparato no funcionará.

Importante: para las preparaciones líquidas, no sobrepase el nivel máximo (0,5L) indicado en el vaso (G).

RECETAS

Para realizar con la cuchilla picadora inferior (F) sola o con las 2 cuchillas picadoras inferior (F) y superior (E) juntas para mayor eficacia.

Mayonesa:

2 yemas de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 2 cucharadas soperas de agua, 1 cucharada sopera de vinagre, 200 ml de aceite, sal, pimienta.
Utilice la velocidad Turbo **(A2)**. Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación.
En el vaso **(G)** instale la cuchilla picadora **(F)** sola o las cuchillas **(E y F)** juntas, coloque todos los ingredientes y únicamente 2 cucharadas soperas de aceite.
Realice una mezcla previa haciendo funcionar el aparato durante 15 segundos. Añada el aceite en 3 veces, haciendo funcionar el aparato durante 10 segundos cada vez.
Variante de la receta: Mayonesa sin mostaza. Siga los mismos pasos arriba mencionados, sustituyendo la mostaza y el agua por 2 cucharadas soperas de zumo de limón.

Pasta para crêpes: (para 0,5 L de pasta)

Ponga 100 g de harina, 2 huevos, 1/4 de litro de leche, 1 cucharada sopera de aceite y una pizca de sal en el vaso **(G)** instale la cuchilla picadora **(F)** sola o las cuchillas **(E y F)** juntas. Mézclelo hasta obtener una pasta homogénea, durante unos 15 o 20 segundos aproximadamente.

Pasta para gofres: (para 0,5 L de pasta, salen unos 15 gofres aproximadamente)
Diluya 5 gramos de levadura de panadero con un poco de agua tibia. Viértalo en el vaso **(G)** instale la cuchilla picadora **(F)** sola o las cuchillas picadoras **(E y F)** juntas:

130 g de harina, 2 huevos, 20 cl. de leche, 60 g de mantequilla fundida y 1 cucharada sopera de vainilla azucarada. Mézclelo hasta que la pasta esté bien fina, durante unos 15 o 20 segundos aproximadamente. Deje reposar la pasta durante 1 hora.

Pesto con albahaca: (para 4 personas)
20 g piñones, 2 dientes de ajo, 1 rama (50 g) de albahaca, 1 cucharada sopera de nuez en polvo, 80 ml de aceite de oliva, 40 g de queso parmesano en polvo, sal.
Tueste los piñones en una sartén sin aceite y resérvelos. Con la velocidad lenta **(A1)**, pique las hojas de albahaca finamente, con varios impulsos. Despegue los trozos de la pared del vaso y dele varios impulsos más.
Añada los piñones, las nueces en polvo, el ajo partido en dos, la sal y el aceite en la picadora. Póngala en marcha durante 20 segundos a la velocidad Turbo **(A2)**. Para terminar, añada el queso parmesano en polvo y mézclelo 10 segundos más a velocidad Turbo **(A2)** para que la textura de la salsa sea bien fina.

Tzatziki: (para 4 personas)
1 pepino, 2 dientes de ajo, menta fresca, 10 cl de aceite de oliva, 1 yogurt, sal y pimienta.
Corte el pepino en dos partes en sentido longitudinal. Retire las semillas y píquelo en dados pequeños. Sale los trozos y déjelos escurrir durante 15 minutos. Pique el ajo y la menta. Añada el yogurt y el aceite de oliva. Bátalo todo para obtener una mezcla untuosa. Sazónela. En una ensaladera, añada los trozos de pepino a la mezcla obtenida. Déjelo en la nevera y sírvalo bien fresco.

Hummus bi tahini: (puré de garbanzos y sésamo para 4 personas)
100 g de garbanzos secos, 1 cucharada de café de sal, 5 cl de tahini, 5 cl de zumo de limón, 5 cl del zumo de la cocción de los garbanzos, 1 diente de ajo.
Para decorar el plato: 1 filete de aceite de oliva, perejil fresco, pimentón o pimienta de Cayenne.
Deje los garbanzos en remojo en un sitio fresco durante 12 horas. Aclárelos y, a continuación, viértalos en una olla y cúbralos de agua. Llévelos a ebullición y déjelos cocer a fuego lento durante 1 hora. Añada la sal y continúe la cocción unos 30 minutos más hasta que estén bien blandos. Escúrralos y reserve un poco de líquido de la cocción. Quite la piel de los garbanzos.
Mezcle los garbanzos con el resto de ingredientes hasta obtener una crema untuosa. Compruebe el gusto y la consistencia. Pique el perejil que servirá como decoración.

Mantequilla a las finas hierbas:
100 g de mantequilla, 100 g de una mezcla igual de cebolla tierna, perejil, perifollo, estragón, berros.
Velocidad Turbo **(A2)**. Pique las hierbas. Añada la mantequilla blanda en trozos. Mézclelo hasta obtener una pasta homogénea.
Variantes:
Mantequilla de anchoas: 100 g de mantequilla, 100 g de filetes de anchoas al aceite, 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Mantequilla de roquefort u otros quesos azules: 100 g de roquefort y 100 g de antequilla.

Con cuchillas de doble hoja (E y F)

Crema helada de frutos rojos:
200 g de frutos rojos congelados
4 cucharadas soperas de azúcar en polvo (30 g aproximadamente)
De 10 a 20 cl de nata entera (según los gustos)
Mezcle los frutos durante 10 o 15 segundos
Añada el azúcar y la nata entera
Mezcle durante 15 segundos.
Variantes: pueden utilizarse otros frutos congelados como arándanos, frambuesas, grosellas, fresas silvestres,...)

Con el accesorio para batidos (D)

Crema con nata:

En el vaso **(G)** instale la cuchilla inferior **(F)** y el accesorio para batidos **(D)**, vierta 20 cl de crema líquida UHT (30% de materia grasa como mínimo), 20 g de azúcar en polvo o 20 g de azúcar glas y una bolsita de vainilla azucarada. Ponga el aparato en marcha continuada durante unos 30 segundos.

Consejos para conseguir una crema con nata bien consistente:
- Utilice crema líquida bien fría, recién salida de la nevera.
- No mezcle más de 40 segundos, si no obtendrá mantequilla.

Batido de crema helada:

100 g de crema helada (sabores: vainilla, fresa, pistacho,...), 200 ml de leche.
Mezcle la crema helada por impulsos y, a continuación, añada la leche y vuelva a mezclar durante 20 segundos.

Batido de plátano:

200 ml de leche, 100 g de plátano, 4 cubitos de hielo.
Mezcle los cubitos con el plátano y, a continuación, añada la leche y vuelva a mezclar durante 40 segundos.
Variantes: puede elegir entre manzanas, peras, fresas, frambuesas,...

Café frappé:

3 cucharadas de café de café soluble, 5 cucharadas de café de azúcar en polvo, 4 cubitos de hielo, 150 ml de leche.
Mezcle los cubitos por impulsos y añada el café soluble, el azúcar y la leche.
Mezcle de nuevo durante 30 segundos.

Batido de jarabe de frutas:

50 ml de jarabe de fresas, 150 ml de leche, 4 cubitos de hielo pequeños.
Mezcle los cubitos por impulsos y, a continuación, añada la leche y el jarabe. Mezcle de nuevo durante 20 segundos.
V**ariantes:** puede utilizar jarabe de menta, de granadina, de fruta de la pasión...

LIMPIEZA DEL APARATO

- Desenchufe el aparato antes de limpiar el bloque motor **(B).**
- Nunca sumerja el bloque motor **(B)**. No lo ponga debajo del agua. Límpielo con un trapo húmedo y séquelo con cuidado.
- **Manipule las cuchillas (E y F) con precaución puesto que las hojas son muy cortantes.**
- **No deje las cuchillas (E y F) en remojo junto con la vajilla en el fregadero.**
- Con el fin de facilitar la limpieza del vaso **(G)** después de su uso, vierta 1 vaso de agua y unas gotas de lavavajillas líquido en el vaso y haga funcionar el aparato durante 5 o 10 segundos con las cuchillas **(E y F)**; a continuación, aclárelo debajo del agua.
- En caso de coloración de las piezas plásticas por parte de alimentos como zanahorias, frótelas con un trapo empapado en aceite alimenticio; a continuación, prosiga con la limpieza habitual.
- El vaso **(G)**, la tapa antifugas **(C)** y todos los accesorios **(D, E, F)** se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas utilizando el programa "ECO" o "SUCIEDAD LIGERA".

Almacenaje del cable: enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato y páselo por la ranura prevista para bloquearlo **(Fig. 8)**.

RECICLAJE

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Su aparato está diseñado para durar muchos años.
Sin embargo, cuando llegue el momento de sustituirlo, no lo tire al cubo de la basura ni a un vertedero; llévelo al centro de reciclaje de su ciudad (o a un centro de recogida de residuos).



¡Piense en el medioambiente!



Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.



Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Botões de funcionamento: **A1** Velocidade lenta **A2** Turbo **B -** Bloco motor **C -** Acessório de estanqueidade	**D -** Acessório para batidos **E -** Lâmina picadora superior **F -** Lâmina picadora inferior **G -** Taça **H -** Eixo da taça

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: qualquer utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alternada. Recomendamos que, antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Qualquer erro na ligação do aparelho à corrente anulará a garantia.
- Não coloque o aparelho em funcionamento quando estiver vazio ou com os acessórios arrumados no interior da taça.
- Não coloque nem utilize o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, protegido do calor ou de projecções de água. Não vire o aparelho ao contrário.
- Nunca retire o acessório de estanqueidade antes da paragem completa das lâminas.
- O aparelho deve ser desligado:
  - antes da montagem e da desmontagem,
  - em caso de anomalia durante o funcionamento,
  - antes de cada limpeza ou manutenção,
  - após cada utilização.
- Não desligue o aparelho puxando o pelo cabo de alimentação.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Um electrodoméstico não deve ser utilizado:
  - se tiver caído ao chão,
  - se as lâminas estiverem danificadas ou incompletas.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se tiver de deixá-lo sem vigilância e antes de colocar as lâminas **(E e F)**.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex ou por um técnico com qualificação semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de cantos agudos.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. A sua utilização prolongada para fins comerciais ou profissionais pode provocar a sobrecarga do aparelho, danificá-lo ou causar lesões corporais. Uma utilização nestas condições anula a garantia do aparelho.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes Moulinex adaptadas ao seu aparelho.
- Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentações aplicáveis:
  - Directiva sobre baixa tensão
  - Compatibilidade electromagnética
  - Ambiente
  - Materiais em contacto com os alimentos.

UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios **(C, D, E, F e G)** com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque com cuidado.

Atenção: as lâminas são extremamente afiadas; manuseie os acessórios de corte **(E e F)** com cuidado quando utilizar ou limpar o aparelho. Segure sempre as lâminas pela parte superior, evitando tocar nas extremidades.

Lâmina picadora e misturadora (lâminas E e F)

Para picar grosseiramente, pode utilizar a lâmina inferior isoladamente. Para picar fino, cortar em fatias finas, fazer puré, etc., utilize as duas lâminas em conjunto para obter melhores resultados.

- Coloque a taça misturadora **(G)** sobre uma superfície limpa e seca da qual não caia.
- Coloque a lâmina inferior **(F)** na taça misturadora e sobre eixo da taça **(H) (Fig. 1)**.
- Encaixe a lâmina superior **(E)** na lâmina inferior **(F)** já colocada na taça **(Fig. 1)**.
  Nota: se pretende apenas utilizar a lâmina inferior, ignore este passo.
- Adicione os ingredientes (consulte a tabela dos ingredientes abaixo), não ultrapassando o nível máximo **(Fig. 2)**:
- Corte-os em pedaços grandes para obter cubos de 1-1,5 cm ou de forma a que entrem facilmente na taça misturadora.
- **Lembre-se que os alimentos sólidos, tal como grãos de café, especiarias, ou cubos de gelo, podem acelerar o desgaste das lâminas.**
- Agora, instale o acessório de estanqueidade **(C) (Fig. 2)**.
- Coloque o bloco motor **(B)** sobre o conjunto rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça **(G) (Fig. 3)**.
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão de funcionamento **(A)** enquanto segura o aparelho ao nível da taça **(G)** para evitar que se vire. Pode seleccionar uma velocidade lenta **(A1)** ou uma velocidade mais rápida **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- Quando terminar a operação, solte o botão de funcionamento **(A1 ou A2 Turbo)**,

desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina (ou lâminas) pare (parem) por completo **(E e/ou F)**.

- Retire o bloco motor **(B)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e a lâmina (ou lâminas) **(E e/ou F)** para retirar a preparação.

Recomendações de utilização:

Ingredientes	Quantidade máxima	Recomendação	Tempo máx.	Velocidade recomendada
Salsa	30 g	Retire os pés	5 a 10 s	A1 ou A2
Hortelã	30 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Cebolas, chalotas	200 g	Corte em pedaços	Por impulsos	A1
Alho	150 g	-	2 a 5 s	A1
Tostas	20 g	Corte em 4	10 a 15 s	A1 ou A2
Amêndoas, nozes, avelãs	100 g	Retire a casca	10 a 15 s	A2
Queijo gruyère	100 g	Corte em cubos	10 a 15 s	A2
Ovo cozido	3	Corte ao meio	8 a 10 s	A2
Fiambre	200 g	Corte em pedaços	8 a 10 s	A2
Carne	200 g	Retire os ossos e os nervos	8 a 10 s	A2
Massas leves ou sopa	0.5 l	-	20 a 30 s	A1 ou A2
Ameixas, alperces secos	130 g	Retire os caroços	8 a 10 s	A2
Fruta cozida	300 g	-	15 s	A1

Sugestões úteis para obter melhores resultados:

Trabalhe por impulsos. Retire os restos de alimentos colados às paredes da taça (fiambre, cebola, etc.) Espalhe-os pela taça e dê mais dois ou três impulsos. A graduação da taça leva em consideração volumes calculados com a lâmina colocada e é fornecida a título indicativo.

Acessório para batidos (D):

- Coloque a lâmina inferior **(F)** na taça misturadora e sobre eixo da taça **(H)** **(Fig. 4)**.
- Pegue no acessório para batidos **(D)** e encaixe-o no eixo da lâmina **(F)** já colocado na taça **(Fig. 4)**.

- Deite os ingredientes sem exceder o nível máximo e coloque o acessório de estanqueidade **(C) (Fig. 5)**.
- Coloque o bloco motor (B) sobre o conjunto rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça **(G) (Fig. 6)**.
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão de funcionamento **(A)** enquanto segura o aparelho ao nível da taça **(G)** para evitar que se vire. Pode seleccionar uma velocidade lenta **(A1)** ou uma velocidade mais rápida **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- Quando terminar a operação, solte o botão de funcionamento **(A1 ou A2 Turbo)**, desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina pare por completo **(D + F)**.
- Retire o bloco motor **(B)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e a lâmina **(D + F)** para retirar a preparação.
- Não se esqueça de retirar o acessório para batidos **(D)** para regressar às funções de picar e misturar.

Atenção:

Este aparelho possui um sistema de dupla segurança: o aparelho não funciona se o acessório de estanqueidade não se encontrar correctamente colocado **(C)**. Verifique se a taça **(G)** e o bloco motor **(B)** estão correctamente posicionados, caso contrário o aparelho não funcionará.

Importante: Para preparações líquidas, não exceda o nível máximo (0,5 l) indicado na taça (G).

RECEITAS

A realizar apenas com a lâmina inferior (F) ou com as 2 lâminas inferior (F) e superior (E) em conjunto para uma maior eficácia.

Maionese:

2 gemas de ovos - 1 colher de sopa de mostarda - 2 colheres de sopa de água - 1 colher de sopa de vinagre - 200 ml de óleo - sal e pimenta.
Velocidade Turbo **(A2)**. É importante que todos os ingredientes estejam à mesma temperatura antes de iniciar a preparação.
Deite todos os ingredientes e apenas 2 colheres de sopa de óleo na taça **(G)** apenas com a lâmina **(F)** ou com as lâminas **(E e F)** em conjunto.
Misture grosseiramente premindo durante 15 segundos. Adicione o óleo em 3 vezes, premindo durante 10 segundos de cada vez.
Sugestão de receita: Maionese sem mostarda. Siga os passos atrás indicados substituindo a mostarda e a água por 2 colheres de sopa de sumo de limão.

Massa para crepes: (rende até 0,5 l)

Deite 100 g de farinha, 2 ovos, 1 /4 de litro de leite, 1 colher de sopa de óleo e uma pitada de sal na taça **(G)** apenas com a lâmina picadora **(F)** ou com as lâminas **(E e F)** em conjunto.
Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea.

Massa para waffles: (rende até 0,5 l para 15 waffles)

Misture 5 g de fermento de padeiro com um pouco de água morna. Deite na taça **(G)**

apenas com a lâmina picadora encaixada **(F)** ou com as lâminas **(E e F)** em conjunto: 130 g de farinha, 2 ovos, 20 cl de leite, 60 g de manteiga amolecida e 1 colher de sopa de açúcar baunilhado. Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea. Deixe repousar durante 1 hora.

Pesto de manjericão: (para 4 pessoas)
20 g de pinhões - 2 dentes de alho -1 ramo de manjericão (50 g) - 1 colher de sopa de avelãs moídas - 80 ml de azeite - 40 g de queijo parmesão (ralado), Sal.
Grelhe os pinhões numa frigideira sem óleo e reserve. Pique finamente, por vários impulsos, as folhas de manjericão na velocidade lenta **(A1)**. Descole a preparação das paredes da taça e pique novamente.
Deite na picadora os pinhões, as avelãs moídas, os alhos cortados ao meio, o sal e o óleo. Pique durante 20 segundos na velocidade Turbo **(A2)**. Por fim, adicione o queijo parmesão ralado e pique durante mais 10 segundos na velocidade Turbo **(A2)** até obter uma textura fina.

Cacik: (para 4 pessoas)
1 pepino - 2 dentes de alho - Hortelã fresca - 10 cl de azeite - 1 iogurte - Sal e pimenta.
Corte o pepino ao meio na vertical. Retire as sementes e corte o pepino em cubos. Tempere os cubos de pepino com sal e deixe-os escorrer durante 15 minutos. Pique o alho e a hortelã. Adicione o iogurte e o azeite. Misture até obter uma textura espessa. Tempere com sal e pimenta. Numa taça, adicione os cubos de pepino à mistura. Guarde no frigorífico e sirva frio.

Hummus bi tahini: (puré de grão-de-bico com sésamo, para 4 pessoas)
100 g de grão-de-bico seco - 1 colher de café de sal - 5 cl de tahini - 5 cl de sumo de limão - 5 cl de água da cozedura do grão-de-bico - 1 dente de alho.
Para decorar: 1 fio de azeite, salsa fresca, paprica ou pimenta-de-caiena
Deixe o grão-de-bico de molho em água num local fresco durante cerca de 12 horas. Escorra os grãos e coloque-os num tacho, cobertos com água. Leve a ferver e deixe cozer em lume brando durante 1 hora. Adicione o sal e deixe cozer durante mais 30 minutos, aproximadamente, até que os grãos fiquem tenros. Escorra-os e reserve um pouco da água de cozedura. Retire a pele aos grãos.
Pique os grãos com os outros ingredientes até obter um creme espesso.
Rectifique os temperos e a consistência conforme necessário. Pique a salsa e polvilhe.

Manteiga de ervas finas:
100 g de manteiga - 100 g de cebolinho, salsa, cerefólio, estragão e agrião em partes iguais.
Velocidade Turbo **(A2)**. Pique as ervas. Adicione a manteiga amolecida cortada em cubos. Pique até obter uma mistura homogénea.
Variantes:
Manteiga de anchovas: 100 g de manteiga, 100 g de filetes de anchova em óleo, 1 colher de sopa de sumo de limão.
Manteiga de queijo Roquefort ou manteiga com outros queijos azuis: 100 g de Roquefort e 100 g de manteiga.

Com lâminas duplas (E e F)

Gelado de frutos vermelhos:
200 g de frutos vermelhos congelados
4 colheres de sopa de açúcar em pó (cerca de 30 g)
10 a 20 cl de nata cremosa (conforme os gostos)
Misture os frutos durante 10 a 15 segundos
Adicione o açúcar e a nata cremosa
Misture durante 15 segundos.
Variantes: pode utilizar outros frutos congelados, tal como mirtilos, framboesas, groselhas, morangos, etc.)

Com o acessório para batidos (D)

Chantilly:
Na taça **(G)** equipada com a lâmina inferior **(F)** e com o acessório para batidos **(D)**, deite 20 cl de natas líquidas UHT (mínimo de 30 % de matéria gorda), 20 g de açúcar em pó ou 20 g de icing sugar e 1 saqueta de açúcar baunilhado. Bata sem parar durante cerca de 30 segundos.

Sugestões para um chantilly delicioso e firme:
- Utilize natas líquidas bem frias, tiradas do frigorífico no momento.
- Não bata durante mais de 40 segundos ou poderá obter manteiga.

Batido com gelado:
100 g de gelado (sabores: baunilha, morango, pistácio, etc.), 200 ml de leite.
Bata o gelado por impulsos, adicione o leite e bata novamente durante 20 segundos.

Batido de banana:
200 ml de leite, 100 g de bananas, 4 cubos de gelo pequenos.
Bata o gelo com as bananas, adicione o leite e bata novamente durante 40 segundos.
Variantes: pode também utilizar maçãs, peras, morangos, framboesas, etc.

Iced coffee:
3 colheres de café de café solúvel, 5 colheres de café de açúcar em pó, 4 cubos de gelo pequenos, 150 ml de leite.
Bata o gelo por impulsos e depois adicione o café solúvel, o açúcar e o leite.
Bata novamente durante 30 segundos.

Batido com xarope de frutos:
50 ml de xarope de morango, 150 ml de leite, 4 cubos de gelo pequenos.
Bata o gelo por impulsos e depois adicione o leite e o xarope. Bata novamente durante 20 segundos.
Variantes: pode também utilizar xarope de hortelã, romã, maracujá, etc.

LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à limpeza do bloco do motor **(B)**
- Nunca mergulhe o bloco motor **(B)**. Nunca o passe por água. Limpe o bloco motor com um pano húmido e seque-o com cuidado.
- Manuseie as lâminas **(E e F)** com cuidado, pois são muito afiadas.
- Não deixe as lâminas **(E e F)** mergulhadas em água com os pratos no lava-loiça.
- Para uma fácil limpeza da taça **(G)** após a utilização, deite um copo de água e umas gotas de detergente para a loiça na taça, ligue o aparelho durante 5 a 10 segundos com as lâminas encaixadas **(E e F)** e depois passe por água corrente.
- Em caso de coloração das peças de plástico pelos alimentos como cenouras, esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.
- A taça **(G)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e todos os acessórios **(D, E, F)** podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça usando o programa "ECONÓMICO" ou "LAVAGEM RÁPIDA".

Arrumação do cabo de alimentação: Enrole o cabo à volta do aparelho e encaixe-o na patilha prevista para o efeito (Fig. 8).

RECICLAGEM

PRODUTOS ELÉCTRICOS OU ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

Este aparelho foi concebido para durar muitos anos.
Contudo, quando chegar o momento de substituí-lo, não o deite no lixo ou num aterro. Leve-o ao centro de reciclagem da sua cidade (ou a um centro de recepção de resíduos, se aplicável).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!





O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Pulsanti di avvio: **A1** Velocità bassa **A2** Turbo **B -** Blocco motore **C -** Coppetta di tenuta	**D -** Accessorio milk-shake **E -** Coltello tritatutto superiore **F -** Coltello tritatutto inferiore **G -** Vaso frullatore **H -** Asse del vaso frullatore

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva Moulinex da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto o senza avere tolto gli accessori precedentemente riposti nel vaso frullatore.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare esclusivamente su un piano di lavoro stabile e al riparo da eventuali schizzi d'acqua. Non capovolgere.
- Non rimuovere mai la coppetta di tenuta prima dell'arresto completo dei coltelli.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla corrente:
  - prima di ogni operazione di montaggio/smontaggio,
  - in caso di anomalie durante il funzionamento,
  - prima di ogni operazione di pulizia/manutenzione,
  - dopo ogni utilizzo.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Non utilizzare mai un elettrodomestico:
  - se è caduto a terra,
  - se i coltelli sono danneggiati o se un componente risulta mancante.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di lasciarlo incustodito e prima del montaggio dei coltelli **(E e F)**.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali pericoli.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione lasciandolo così a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde

dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica in acqua o in altro liquido.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Un suo utilizzo professionale, inappropriato o il mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale non vincoleranno il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi Moulinex adatti all'apparecchio.
- Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:
  - direttiva sulla bassa tensione
  - compatibilità elettromagnetica
  - ambiente
  - materiali a contatto con gli alimenti.

UTILIZZO

Al primo utilizzo, lavare gli accessori **(C, D, E, F e G)** con acqua e detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare con cura.

Attenzione: le lame sono estremamente affilate. Maneggiare gli accessori taglienti **(E e F)** con cautela durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio. Tenere sempre i coltelli dalla parte superiore evitando di toccare le lame.

Tritare e Frullare (coltelli E e F)

Per tritare a pezzi grossi, utilizzare solo il coltello inferiore. Per tritare finemente, sminuzzare, fare una purea, ecc., utilizzare i due coltelli insieme per una maggiore efficacia.

- Posare il vaso frullatore **(G)** su una superficie pulita e asciutta dove non rischi di cadere.
- Inserire il coltello inferiore **(F)** sull'asse **(H)** nel vaso frullatore **(Fig. 1)**.
- Inserire il coltello superiore **(E)** sul coltello inferiore **(F)** già posizionato nel vaso frullatore **(Fig. 1)**.
- Attenzione: se si vuole utilizzare solo il coltello inferiore, ignorare questa fase.
- Aggiungere gli ingredienti (vedere tabella ingredienti qui di seguito) senza mai superare il livello massimo **(Fig. 2)**
- Tagliarli a cubetti da 1-1,5 cm o in pezzi che entrino facilmente nel vaso frullatore.
- Ricordare che alimenti solidi come chicchi di caffè, spezie e cubetti di ghiaccio possono accelerare l'usura delle lame dei coltelli.
- Posizionare la coppetta di tenuta **(C)** **(Fig. 2)**.
- Inserire il blocco motore **(B)** sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul vaso frullatore **(G)** **(Fig. 3)**.
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio **(A)**, tenendo saldo l'apparecchio a livello del vaso frullatore **(G)** per evitare che giri. Si può scegliere tra una velocità bassa **(A1)** e una velocità più elevata **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- Terminata l'operazione, rilasciare il pulsante di avvio **(A1 o A2 Turbo)**, scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo dei coltelli **(E e/o F)**.
- Rimuovere il blocco motore **(B)**, la coppetta di tenuta **(C)** e il/i coltello/i **(E e/o F)** per svuotare il recipiente.

Consigli di utilizzo:

Ingredienti	Quantità massima	Raccomandazioni	Tempo massimo	Velocità consigliata
Prezzemolo	30 g	Eliminare i gambi	da 5 a 10 s	A1 o A2
Menta	30 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Cipolle, scalogni	200 g	Tagliarli a pezzetti	A impulsi	A1
Aglio	150 g	-	da 2 a 5 s	A1
Fette biscottate	20 g	Spezzarle in 4	da 10 a 15 s	A1 o A2
Mandorle, noci, nocciole	100 g	Eliminare i gusci	da 10 a 15 s	A2
Groviera	100 g	Tagliarlo a cubetti	da 10 a 15 s	A2
Uovo sodo	3	Tagliarlo in 2	da 8 a 10 s	A2
Prosciutto cotto	200 g	Tagliarlo a pezzetti	da 8 a 10 s	A2
Carne (tipo bistecca)	200 g	Eliminare ossa e cartilagini	da 8 a 10 s	A2
Pastelle o minestre	0.5 l	-	da 20 a 30 s	A1 o A2
Prugne, albicocche secche	130 g	Eliminare i noccioli	da 8 a 10 s	A2
Composte	300 g	-	15 s	A1

Consigli per ottenere risultati migliori

Lavorare a impulsi. Se dei pezzetti di alimenti restano attaccati alla parete del vaso frullatore (prosciutto, cipolle...), staccarli con l'aiuto di una spatola. Distribuirli quindi nel recipiente e dare 2 o 3 impulsi supplementari. Le tacche graduate del vaso frullatore tengono conto del volume calcolato con il/i coltello/i inserito/i e sono fornite solo a titolo indicativo.

Accessorio milk-shake (D)

- Inserire il coltello inferiore **(F)** sull'asse **(H)** nel vaso frullatore **(Fig. 4)**.
- Prendere l'accessorio milk-shake **(D)** e inserirlo sull'asse del coltello **(F)** già posizionato nel vaso frullatore **(Fig. 4)**.
- Versare gli ingredienti senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta **(C)** **(Fig. 5)**.
- Inserire il blocco motore **(B)** sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul vaso frullatore **(G)** **(Fig. 6)**.

- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio **(A)**, tenendo saldo l'apparecchio a livello del vaso frullatore **(G)** per evitare che giri. Si può scegliere tra una velocità bassa **(A1)** e una velocità più elevata **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- Terminata l'operazione, rilasciare il pulsante di avvio **(A1 o A2 Turbo)**, scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo del coltello **(D + F)**.
- Rimuovere il blocco motore **(B)**, la coppetta di tenuta **(C)** e il coltello **(D + F)** per svuotare il recipiente.
- Non dimenticare di rimuovere l'accessorio milk-shake **(D)** per ripristinare le funzioni "tritare o frullare".

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un doppio sistema di sicurezza: non funziona se la coppetta di tenuta **(C)** non è inserita correttamente e se in fase di montaggio il vaso frullatore **(G)** e il blocco motore **(B)** non sono stati posizionati correttamente.

Importante! Per le preparazioni liquide, non superare il livello massimo di 0,5 L indicato sul vaso frullatore (G).

RICETTE

Da preparare con il solo coltello tritatutto inferiore (F) o con i 2 coltelli tritatutto insieme, inferiore (F) e superiore (E), per una maggiore efficacia.

Maionese:

2 tuorli d'uovo – 1 cucchiaio di senape – 2 cucchiai d'acqua – 1 cucchiaio di aceto – 200 ml d'olio – sale, pepe.
Utilizzare la velocità Turbo **(A2)**. È importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura prima di iniziare la preparazione.
Nel vaso frullatore **(G)** munito di coltello tritatutto **(F)** da solo o dei coltelli **(E e F)** insieme, inserire tutti gli ingredienti e solo 2 cucchiai d'olio.
Avviare l'apparecchio per 15 secondi. Aggiungere l'olio in 3 fasi facendo funzionare l'apparecchio 10 secondi ogni volta.
Suggerimento per la ricetta: maionese senza senape. Procedere come sopra sostituendo la senape e l'acqua con 2 cucchiai di succo di limone.

Pastella per crêpe: (per 0,5 L di pastella)

Versare 100 g di farina, 2 uova, 1/4 di litro di latte, 1 cucchiaio d'olio e un pizzico di sale nel vaso frullatore **(G)** munito di coltello tritatutto **(F)** da solo o dei coltelli **(E e F)** insieme. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi.

Pasta per cialde: (per 0,5 L di pasta, ovvero 15 cialde circa)

Diluire 5 g di lievito per pane in acqua tiepida. Versare nel vaso frullatore **(G)** munito di coltello tritatutto **(F)** da solo o dei coltelli **(E e F)** insieme: 130 g di farina, 2 uova, 20 cl di latte, 60 g di burro fuso e 1 cucchiaio di zucchero vanigliato. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi. Lasciare riposare la pasta per 1 ora.

Pesto al basilico: (per 4 persone)

20 g di pinoli - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzo di basilico (50 g) - 1 cucchiaio di nocciole

tritate - 80 ml di olio d'oliva - 40 g di parmigiano grattugiato, sale.
Tostare i pinoli in una padella senza olio e mettere da parte. Tritare finemente a velocità bassa **(A1)** le foglie di basilico, dando diversi impulsi. Staccare i pezzetti dalle pareti del recipiente ed effettuare qualche impulso supplementare.
Aggiungere i pinoli, le nocciole tritate, l'aglio tagliato in due, il sale e l'olio nel tritatutto. Utilizzare la velocità Turbo **(A2)** per 20 secondi. Per finire, aggiungere il parmigiano grattugiato e frullare per altri 10 secondi a velocità Turbo **(A2)** fino a ottenere una salsa dalla consistenza vellutata.

Cacik: (per 4 persone)
1 cetriolo - 2 spicchi d'aglio - menta fresca - 10 cl di olio d'oliva - 1 yogurt - sale e pepe.
Tagliare il cetriolo in due nel senso della lunghezza. Eliminare i semi e tagliarlo a dadini. Salare i pezzetti e lasciare sgocciolare per 15 minuti. Tritare l'aglio e la menta. Aggiungere lo yogurt e l'olio d'oliva. Frullare il tutto fino a ottenere un composto vellutato. Salare e pepare. In una scodella, aggiungere al composto i dadini di cetriolo. Mettere in frigorifero e servire ben freddo.

Hummus bi tahini: (purea di ceci al sesamo per 4 persone)
100 g di ceci secchi - 1 cucchiaino di sale - 5 cl di tahini (salsa a base di semi di sesamo) - 5 cl di succo di limone - 5 cl di acqua di cottura dei ceci - 1 spicchio d'aglio.
Per decorare il piatto: 1 filo di olio d'oliva, prezzemolo fresco, paprika o peperoncino di Caienna.
Mettere a bagno i ceci in un luogo fresco per circa 12 ore. Risciacquarli e metterli in una casseruola coperti d'acqua. Portare a ebollizione e fare cuocere a fuoco lento per 1 ora. Aggiungere il sale e proseguire con la cottura per circa 30 minuti, finché non diventano morbidi. Scolarli e tenere da parte un po' di liquido di cottura. Togliere la buccia.
Frullare i ceci con gli altri ingredienti fino a ottenere una crema vellutata.
Aggiustare il gusto e la consistenza se necessario. Tritare il prezzemolo da utilizzare per la decorazione.

Burro alle erbette:
100 g di burro, 100 g di erbette miste: erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e crescione in parti uguali.
Velocità Turbo (A2). Tritare le erbette. Aggiungere il burro morbido a pezzetti. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
Varianti:
Burro alle acciughe: 100 g di burro, 100 g di filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaio di succo di limone.
Burro al roquefort o altri formaggi erborinati: 100 g di roquefort e 100 g di burro.

Coltelli doppia lama (E e F)

Semifreddo ai frutti rossi:
200 g di frutti rossi surgelati
4 cucchiai di zucchero in polvere (circa 30 g)
da 10 a 20 cl di panna intera (secondo i gusti)

Frullare i frutti rossi per 10/15 secondi.
Aggiungere lo zucchero e la panna intera.
Frullare per 15 secondi.
Varianti: si può utilizzare altra frutta surgelata come mirtilli, lamponi, ribes, fragoline...

Accessorio milk-shake (D)

Panna montata
Nel vaso frullatore **(G)** munito di coltello inferiore **(F)** e dell'accessorio milk-shake **(D)**, versare 20 cl di panna liquida UHT (almeno 30% di grassi), 20 g di zucchero in polvere o 20 g di zucchero a velo e 1 bustina di zucchero vanigliato. Avviare l'apparecchio in modalità continua per circa 30 secondi.

Consigli per ottenere una panna montata eccellente e compatta:
- utilizzare panna liquida ben fredda, appena tolta dal frigorifero
- non frullare per più di 40 secondi, altrimenti si otterrebbe del burro.

Milk-shake al semifreddo:
100 g di semifreddo (gusti: vaniglia, fragola, pistacchio...), 200 ml di latte.
Frullare il semifreddo a impulsi, quindi aggiungere il latte e frullare di nuovo per 20 secondi.

Milk-shake alla banana:
200 ml di latte, 100 g di banana, 4 cubetti di ghiaccio.
Tritare i cubetti di ghiaccio insieme alla banana, quindi aggiungere il latte e frullare di nuovo per 40 secondi.
Varianti: si possono utilizzare anche le mele, le pere, le fragole, i lamponi...

Frappé al caffè:
3 cucchiaini di caffè solubile, 5 cucchiaini di zucchero in polvere, 4 cubetti di ghiaccio, 150 ml di latte.
Tritare i cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi aggiungere il caffè solubile, lo zucchero e il latte.
Frullare per altri 30 secondi.

Milk-shake allo sciroppo di frutta:
50 ml di sciroppo di fragole, 150 ml di latte, 4 cubetti di ghiaccio.
Tritare i cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi aggiungere il latte e lo sciroppo. Frullare per altri 20 secondi.
Varianti: si possono utilizzare anche gli sciroppi di menta, di granatina, di frutto della passione...

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulire il blocco motore **(B)**.
- Non immergere mai né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore **(B)**. Pulire il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con cura.

- **Maneggiare i coltelli (E e F) con cautela poiché le lame sono estremamente affilate.**
- **Non lasciare i coltelli (E e F) a bagno nel lavandino insieme alle stoviglie.**
- Per facilitare la pulizia del vaso frullatore **(G)** dopo l'utilizzo, versarci 1 bicchiere d'acqua e qualche goccia di detersivo per stoviglie e fare funzionare l'apparecchio per 5/10 secondi con i coltelli **(E e F)** inseriti, quindi sciacquare sotto l'acqua del rubinetto.
- Nel caso in cui i componenti in plastica abbiano preso il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto, come ad esempio le carote, sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.
- Il vaso frullatore **(G)**, la coppetta di tenuta **(C)** e tutti gli accessori **(D, E, F)** possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore utilizzando il programma "ECO" o "RAPIDO".

Come riporre il cavo: arrotolare il cavo intorno al corpo dell'apparecchio e inserirlo nell'apposita scanalatura **(Fig. 8)**.

RICICLAGGIO

APPARECCHIO ELETTRICO O ELETTRONICO NON PIÙ UTILIZZABILE

L'apparecchio è progettato per durare nel tempo.
Tuttavia, quando è il momento di sostituirlo, non gettarlo nella spazzatura o in una discarica ma smaltirlo presso un apposito centro di riciclaggio dei rifiuti gestito dal proprio comune di residenza (o presso una discarica).

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!





Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.





Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata o, se non disponibile, presso un centro assistenza autorizzato.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Startknapper: **A1** Langsom **A2** Turbo **B -** Motorblok **C -** Tætsiddende låg	**D -** Milkshake tilbehør **E -** Øverste hakkekniv **F -** Nederste hakkekniv **G -** Skål **H -** Skålens drivaksel

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Moulinex påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets identifikationsskilt.
- Alle fejl i tilslutningen medfører bortfald af garantien.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller hvis alle tilbehørsdelene er anbragt i skålen.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Brug kun apparatet på en stabil arbejdsflade, og sørg for, at der ikke er rindende vand i nærheden. Vend ikke apparatet på hovedet.
- Tag aldrig det tætsiddende låg af, mens knivene kører.
- Stikket til apparatet bør tages ud af stikkontakten:
  - før montering og afmontering,
  - hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører,
  - før apparatet rengøres eller vedligeholdes,
  - efter brug.
- Afbryd aldrig strømmen ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Køkkenapparatet må ikke bruges:
  - hvis det har været tabt på gulvet,
  - hvis knivene er beskadigede, eller hvis der mangler nogle dele.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før knivene anbringes **(E og F)**.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer for at forhindre farlige situationer.
- Lad aldrig strømledningen hænge ud over bordkanten, så børn kan få fat i den.
- Lad aldrig strømledningen være i nærheden af eller komme i kontakt med varme dele, i nærheden af varmekilder eller skarpe kanter.

- Dyp ikke apparatet, strømledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet. Ved kommerciel eller forkert brug, eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.
- Af hensyn til din egen sikkerhed bør du kun bruge reservedele og tilbehør fra Moulinex, som passer til apparatet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser i henhold til:
  - Lavspændingsdirektivet
  - Elektromagnetisk kompatibilitet
  - Miljø
  - Materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUG

Før du tager apparatet i brug, skal tilbehørsdelene **(C, D, E, F og G)** vaskes i sæbevand. Skyl dem, og tør dem omhyggeligt.
Vigtigt: Klingerne er meget skarpe, vær derfor forsigtig med de skærende dele (E og F) i forbindelse med brug eller rengøring af apparatet. Hold altid på den øverste del af knivene, og undgå at røre ved klingerne.

Hakke og blende (knive E og F)

Den nederste kniv kan bruges alene til at hakke store stykker . Hvis der er behov for at hakke fint, snitte, lave mos osv., anbefaler vi, at du bruger begge knive samtidigt for at opnå et bedre resultat.
- Anbring mixerskålen **(G)** på en ren og tør overflade, hvor den ikke risikerer at falde ned.
- Anbring den nederste kniv **(F)** i mixerskålen og på skålens drivaksel **(H) (Fig. 1)**.
- Anbring den øverste kniv **(E)** oven på den nederste kniv **(F)**, som allerede er anbragt i skålen **(Fig. 1)**.
  Bemærk: Hvis du kun skal bruge den nederste kniv, skal dette trin springes over.
- Kom ingredienserne i skålen (se nedenstående skema med ingredienser) uden at overskride maks. niveauet **(Fig. 2)**.
- Skær ingredienserne i store tern på 1-1,5 cm eller i en størrelse, som giver mulighed for let at komme stykkerne i mixerskålen.
- Vær opmærksom på, at hårde fødevarer såsom kaffebønner, krydderier, isterninger eller is kan øge sliddet på klingerne.
- Sæt nu det tætsiddende låg **(C)** på **(Fig. 2).**
- Anbring motorblokken **(B)** på apparatet, og drej den en smule for at sætte den ordentligt fast på skålen **(G) (Fig. 3)**.
- Tilslut apparatet, og tryk på startknappen **(A)**, samtidig med at du holder på skålen **(G)** for at undgå, at den drejer. Du kan vælge mellem en langsom hastighed **(A1)** eller en hurtigere hastighed **(A2 Turbo) (Fig. 7)**.
- Slip startknappen **(A1 eller A2 Turbo)** efter endt tilberedning, tag stikket ud, og vent indtil kniven/knivene er helt standset **(E og/eller F)**.
- Tag motorblokken **(B)**, det tætsiddende låg **(C)** og kniven/knivene **(E og/eller F)** ud for at hælde blandingen ud.

Brugsanvisning:

Ingredienser	Maks. mængde	Tilberedning	Maks. tid	Anbefalet hastighed
Persille	30 g	Fjern stilkene	5 til 10 sek.	A1 eller A2
Mynte	30 g	Fjern stilkene	Med pulsfunktion	A1 eller A2
Løg, skalotteløg	200 g	Skær i mindre stykker	Med pulsfunktion	A1
Hvidløg	150 g	-	2 til 5 sek.	A1
Tvebakker	20 g	Skær i 4 stykker	10 til 15 sek.	A1 eller A2
Mandler, valnødder, hasselnødder	100 g	Fjern skallerne	10 til 15 sek.	A2
Ost	100 g	Skær i mindre stykker	10 til 15 sek.	A2
Hårdkogt æg	3	Skær i 2 stykker	8 til 10 sek.	A2
Kogt skinke	200 g	Skær i mindre stykker	8 til 10 sek.	A2
Kød	200 g	Fjern ben og brusk	8 til 10 sek.	A2
Tynd dej eller supper	0.5 l	-	20 til 30 sek.	A1 eller A2
Svesker, tørrede abrikoser.	130 g	Fjern stenene	8 til 10 sek.	A2
Frugtmos	300 g	-	15 sek.	A1

Tips til tilberedning:

Brug pulsfunktionen. Hvis der sidder noget tilbage på siderne af skålen (skinke, løg osv.), kan du skubbe det ned i skålen med en paletkniv. Fordel det i skålen, og brug pulsfunktionen 2-3 gange mere. Inddelingerne på skålen viser mængder, der er beregnet, mens kniven/knivene er anbragt i skålen, og er kun vejledende.

Milkshake tilbehør (D):

- Anbring den nederste kniv **(F)** i mixerskålen og på skålens drivaksel **(H)** **(Fig. 4)**.
- Tag milkshake tilbehøret **(D)**, og anbring det oven på kniven **(F)**, som allerede er anbragt i skålen **(Fig. 4)**.
- Kom ingredienserne i skålen uden at overskride maks. niveauet, og sæt det tætsiddende låg **(C)** på **(Fig. 5)**.
- Anbring motorblokken **(B)** på apparatet, og drej den en smule for at sætte den ordentligt fast på skålen **(G)** **(Fig. 6)**.

- Tilslut apparatet, og tryk på startknappen **(A)**, samtidig med at du holder på skålen **(G)**, for at undgå at den drejer. Du kan vælge mellem en langsom hastighed **(A1)** eller en hurtigere hastighed **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- Slip startknappen **(A1 eller A2 Turbo)**, efter endt tilberedning, tag stikket ud, og vent indtil kniven er helt standset **(D + F)**.
- Tag motorblokken **(B)**, det tætsiddende låg **(C)** og kniven **(D + F)** ud for at hælde blandingen ud.
- Glem ikke at tage milkshake tilbehøret **(D)** ud for at bruge hakke- eller blendefunktionerne igen.

Vigtigt:

Apparatet er forsynet med et dobbelt sikkerhedssystem: Det er ikke muligt at starte apparatet, hvis det tætsiddende låg **(C)** ikke sidder på. Kontroller, at skålen **(G)** og motorblokken **(B)** sidder korrekt, ellers fungerer apparatet ikke.

Vigtigt: Hvis det der skal tilberedes er flydende, må væsken ikke overstige den maksimale mængde (0,5 l), som er angivet på skålen (G).

OPSKRIFTER

Kan enten tilberedes med den nederste hakkekniv (F) alene eller med både nederste (F) og øverste hakkekniv (E) for at opnå et bedre resultat.

Mayonnaise:
2 æggeblommer – 1 spsk. sennep – 2 spsk. vand – 1 spsk. vineddike – 200 ml olie – salt, peber.
Brug hastigheden Turbo **(A2)**. Det er vigtigt, at alle ingredienserne har den samme temperatur, inden tilberedningen begynder.
Kom alle ingredienserne samt 2 spsk. olie i skålen **(G)** med hakkekniven **(F)** alene eller knivene **(E og F)** sammen.
Start med at blande ingredienserne i 15 sekunder. Hæld olien i ad 3 gange, og lad apparatet køre i 10 sekunder hver gang.
Tips til opskriften: Mayonnaise uden sennep. Følg ovenstående vejledning, og erstat senneppen og vandet med 2 spsk. citronsaft.

Pandekagedej: (til 0,5 l dej)
Kom 100 g mel, 2 æg, 1/4 liter mælk, 1 spsk. olie og 1 knsp. salt i skålen **(G)** med hakkekniven **(F)** alene eller knivene **(E og F)** sammen.
Bland i ca. 15-20 sekunder, indtil dejen har den rette konsistens.

Vaffeldej: (til 0,5 l dej, dvs. ca. 15 vafler)
Opløs 5 g gær i lidt lunkent vand. Kom følgende ingredienser i skålen **(G)** med hakkekniven **(F)** alene eller knivene **(E og F)** sammen: 130 g mel, 2 æg, 20 cl mælk, 60 g smeltet smør og 1 spsk. vanillesukker. Bland i ca. 15-20 sekunder, indtil dejen har den rette konsistens. Lad dejen hvile i 1 time.

Basilikumpesto: (til 4 personer)
20 g pinjekerner - 2 fed hvidløg - 50 g basilikum - 1 spsk. hakkede hasselnødder -

80 ml olivenolie - 40 g revet parmesan - salt.
Rist pinjekernerne på en pande uden olie, og læg dem til side. Hak basilikummen fint med pulsfunktionen flere gange ved lav hastighed **(A1)**. Hvis der sidder noget på siderne, kan du skubbe det ned i skålen og køre pulsfunktionen et par gange mere.
Tilsæt pinjekerner, hakkede hasselnødder, hvidløg skåret i stykker, salt og olie i hakkeren. Lad apparatet køre på hastighed Turbo **(A2)** i 20 sekunder. Slut af med at tilsætte revet parmesan, og bland igen i 10 sekunder på hastighed Turbo **(A2)**, indtil konsistensen er lind.

Cacik: (til 4 personer)
1 agurk - 2 fed hvidløg - frisk mynte - 10 cl olivenolie - 1 yoghurt - salt og peber.
Skær agurken i to dele på langs. Fjern kernerne, og skær agurken ud i tern. Kom salt på agurkestykkerne, og lad dem vande ud i 15 minutter. Hak hvidløgene og mynten. Tilsæt yoghurt og olivenolie. Bland det hele, indtil der opnås en lind konsistens. Smag til med salt og peber. Hæld blandingen op i en anden skål, og tilsæt agurkestykkerne. Sæt skålen i køleskabet, og server koldt.

Hummus bi tahini: (kikærtemos med sesam til 4 personer)
100 g tørrede kikærter - 1 tsk. salt - 5 cl tahini - 5 cl citronsaft - 5 cl saft af de kogte kikærter - 1 fed hvidløg.
Pynt: 1 tynd stråle olivenolie, frisk persille, paprika eller cayennepeber
Lad kikærterne stå i blød på et koldt sted i ca. 12 timer. Skyl dem, læg dem i en gryde, og dæk dem med vand. Lad vandet koge, og skru derefter ned på lavt blus i 1 time. Tilsæt salt og kog kikærterne i endnu 30 minutter, indtil de er møre. Lad kikærterne dryppe af, og gem lidt af saften. Fjern skallen fra kikærterne.
Blend kikærterne med de andre ingredienser, indtil der opnås en lind creme.
Smag eventuelt til. Hak persille, som skal bruges til pynt.

Kryddersmør:
100 g smør - 100 g lige dele purløg, persille, kørvel, estragon, karse.
Hastighed Turbo **(A2)**. Hak krydderierne. Tilsæt blødt smør i tern. Blend indtil der opnås en homogen konsistens.
Varianter:
Ansjossmør: 100 g smør, 100 g ansjosfileter i olie, 1 spsk. citronsaft.
Roquefortsmør eller smør med blå ost: 100 g roquefort og 100 g smør.

Med de tveæggede knive (E og F)

Flødeis med røde bær:
200 g frosne røde bær
4 spsk. sukker (ca. 30 g)
10 til 20 cl piskefløde (eller kaffefløde)
Blend frugterne i 10 til 15 sekunder
Tilsæt sukker og fløde
Blend i 15 sekunder.
Varianter: Man kan også anvende andre frosne bær såsom blåbær, hindbær, ribs, jordbær m.m.

Med milkshake tilbehøret (D)

Flødeskum:
Hæl 20 cl piskefløde, 20 g sukker eller 20 g flormelis og 1 brev vanillesukker i skålen **(G)** med den nederste kniv **(F)** og milkshake tilbehøret **(D)**. Lad apparatet køre i ca. 30 sekunder.

Tips til en fremragende og fast flødeskum:
- Brug altid kold fløde direkte fra køleskabet.
- Pisk ikke fløden i mere end 40 sekunder, da den ellers vil forvandle sig til smør.

Milkshake med is:
100 g flødeis vanille, jordbær, pistacie..., 200 ml mælk.
Blend flødeisen med pulsfunktionen, tilsæt derefter mælken, og blend i endnu 20 sekunder.

Milkshake med banan:
200 ml mælk, 100 g banan, 4 små isterninger.
Blend isterningerne med banan, tilsæt derefter mælk, og blend i endnu 40 sekunder.
Varianter: Man kan også bruge æbler, pærer, jordbær, hindbær m.m.

Iskaffe:
3 tsk. pulverkaffe, 5 tsk. sukker, 4 små isterninger, 150 ml mælk.
Blend isterningerne med pulsfunktionen, tilsæt derefter pulverkaffe, sukker og mælk. Blend i endnu 30 sekunder.

Milkshake med frugtsirup:
50 ml frugtsirup, 150 ml mælk, 4 små isterninger.
Blend isterningerne med pulsfunktionen, tilsæt derefter mælk og frugtsirup. Blend i endnu 20 sekunder.
Varianter: Man kan bruge myntesirup, grenadinesirup, passionsfrugtsirup m.m.

RENGØRING AF APPARATET

- Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken rengøres **(B)**.
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand **(B)**. Skyl den aldrig under rindende vand. Tør den af med en fugtig klud, og tør den omhyggeligt.
- **Vær altid forsigtig med knivene (E og F), for klingerne er meget skarpe.**
- **Lad ikke knivene (E og F) ligge i blød sammen med anden opvask nede i vasken.**
- Skålen **(G)** rengøres nemt efter brug ved at hælde 1 glas vand og et par dråber vaskemiddel op i skålen, mens knivene **(E og F)** er isat, og tænde apparatet i 5 til 10 sekunder og derefter skylle skålen under hanen.
- Hvis plasticdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.
- Skålen **(G)**, det tætsiddende låg **(C)** og alle tilbehørsdelene **(D, E, F)** kan vaskes i vaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".

Ledningsholder: Vikl ledningen rundt om apparatet, og sæt den fast i indhakket **(Fig. 8)**.

GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR

Dette apparat er beregnet til at fungere i mange år.
Men den dag du vælger at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Aflever det i stedet på din lokale genbrugsstation eller et andet affaldsanlæg.



Tænk på miljøet!



Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.



Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

BESKRIVNING AV APPARATEN

A - Startknappar: **A1** Långsam hastighet **A2** Turbo **B -** Motorenhet **C -** Lock	**D -** Tillbehör för milkshake **E -** Övre hackkniv **F -** Undre hackkniv **G -** Skål **H -** Skålens axel

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder din apparat för första gången. Moulinex ansvarar inte för en användning som inte följer bruksanvisningen.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktioner gällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Den är utformad så att den endast fungerar med växelström. Kontrollera att spänningen i elnätet är densamma som den som anges på apparatens märkskylt innan du använder apparaten första gången.
- Samtliga inkopplingsfel upphäver garantin.
- Starta inte apparaten när den är tom eller när tillbehören förvaras i skålen.
- Ställ inte, och använd inte apparaten på en värmeplatta eller i närheten av en öppen låga (gasspis).
- Apparaten får endast användas på en plan och stabil yta. Den får heller inte kunna nås av vattenstänk. Vänd den inte upp och ner.
- Ta aldrig bort locket innan knivarna stannat helt.
- Apparaten ska kopplas ifrån i följande situationer:
    - innan den monteras ihop och isär,
    - om den inte fungerar normalt,
    - före varje rengöring eller underhåll,
    - efter användning.
- Håll i kontakten (aldrig i sladden) när du drar ur kontakten ur eluttaget.
- Använd endast förlängningssladd om du har kontrollerat att den är i felfritt skick.
- Hushållsapparaten får inte användas:
    - om den har ramlat ned på golvet,
    - om knivarna har försämrats eller är felaktiga.
- Koppla alltid ur apparaten om den lämnas utan övervakning och innan knivarna sätts på plats **(E och F)**.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller av en person med liknande kvalifikationer, för att undvika all fara.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn.
- Sladden får aldrig vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller en vass kant.

- Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Tillverkarens garanti och ansvar gäller inte om apparaten används professionellt, på ett olämpligt sätt eller på ett sätt som inte följer bruksanvisningen.
- Använd för din egen säkerhets skull endast tillbehör och delar från Moulinex som är anpassade till apparaten.
- Av säkerhetsskäl uppfyller den här apparaten följande tillämpbara standarder och direktiv:
  - Lågspänningsdirektivet
  - Elektromagnetisk kompatibilitet
  - Miljö
  - Material i kontakt med livsmedel

ANVÄNDNING

Diska tillbehören **(C, D, E, F och G)** i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder apparaten första gången. Skölj och torka delarna noggrant.
Varning: Knivbladen är mycket vassa. Hantera de vassa tillbehören **(E och F)** med försiktighet vid användning och rengöring av apparaten. Håll alltid i knivens övre del och undvik att röra vid knivbladen.

Finfördelare och mixer (knivarna E och F)

Den undre kniven kan ensam användas för att hacka i stora bitar. Använd de båda knivarna tillsammans för bästa resultat om du vill finhacka, skära i tunna skivor, göra puré osv.
- Ställ mixerskålen **(G)** på ett rent och torrt underlag där den inte kan ramla ned.
- Placera den undre kniven **(F)** i mixerskålen på skålens axel **(H) (Bild 1)**.
- Placera den övre kniven **(E)** så att den passar ihop med den undre kniven **(F)** som redan är placerad i skålen **(Bild 1)**.
  Obs: hoppa över detta skede om du endast vill använda den undre kniven.
- Tillsätt ingredienserna (se tabellen över ingredienser nedan) men lägg aldrig i mer än maxmängden **(Bild 2)**.
- Skär större bitar i 1–1,5 centimeters tärningar, lagom stora för att enkelt lägga dem i mixerskålen.
- **Kom ihåg att hårda livsmedel som kaffebönor, kryddor, isbitar eller is, sliter på knivbladen.**
- Lägg sedan locket **(C)** på plats **(Bild 2)**.
- Placera motorenheten **(B)** överst genom att långsamt vrida den tills den sitter fast på skålen **(G) (Bild 3)**.
- Anslut apparaten och tryck på startknappen **(A)**. Håll hela tiden fast apparaten i skålen **(G)**, för att undvika att den svänger runt. Du kan välja mellan en långsam hastighet **(A1)** eller en snabbare hastighet **(A2 Turbo) (Bild 7).**
- När beredningen är klar, slå av startknappen **(A1 eller A2 Turbo)**, koppla från apparaten och vänta tills kniven eller knivarna **(E och/eller F)** stannat helt.
- Ta bort motorenheten **(B)**, locket **(C)** och kniven eller knivarna **(E och/eller F)** för att tömma skålen.

Användningstips:

Ingredienser	Maxmängd	Rekommendation	Maxtid	Rekommenderad hastighet
Persilja	30 g	Ta bort stjälkarna	5 till 10 sek.	A1 eller A2
Mynta	30 g	Ta bort stjälkarna	I intervaller	A1 eller A2
Lök och schalottenlök	200 g	Skär i bitar	I intervaller	A1
Vitlök	150 g	-	2 till 5 sek.	A1
Skorpor	20 g	Dela i fyra delar	10 till 15 sek.	A1 eller A2
Mandel, nötter, hasselnötter	100 g	Ta bort skalen	10 till 15 sek.	A2
Hårda ostar	100 g	Skär i tärningar	10 till 15 sek.	A2
Hårdkokt ägg	3	Dela i två delar	8 till 10 sek.	A2
Kokt skinka	200 g	Skär i bitar	8 till 10 sek.	A2
Kött	200 g	Ta bort ben och brosk	8 till 10 sek.	A2
Kaksmet eller soppor	0.5 l	-	20 till 30 sek.	A1 eller A2
Katrinplommon, torkade aprikoser	130 g	Ta bort kärnorna	8 till 10 sek.	A2
Kompotter	300 g	-	15 sek.	A1

Tips för att uppnå bra resultat:

Arbeta i intervaller. Ta hjälp av en spatel för att lossa bitarna om det fastnar bitar av t.ex. skinka eller lök inuti skålen. Fördela bitarna i skålen och kör i ytterligare två eller tre intervaller. Måttgraderingarna på skålen är gjorda med hänsyn till den beräknade volymen med kniven eller knivarna på plats, men de är endast en ungefärlig rekommendation.

Tillbehör för milkshake (D):

- Placera den undre kniven **(F)** i mixerskålen på skålens axel **(H)** **(Bild 4)**.
- Placera tillbehöret för milkshake **(D)** på samma axel som kniven **(F)**, som redan satts i skålen **(Bild 4)**.
- Lägg i ingredienserna utan att överstiga maxmängden och lägg på locket **(C)** **(Bild 5)**.
- Placera motorenheten **(B)** överst genom att långsamt vrida den tills den sitter fast på skålen **(G)** **(Bild 6)**.

- Anslut apparaten och tryck på startknappen **(A).** Håll hela tiden fast apparaten i skålen **(G)**, för att undvika att den svänger runt. Du kan välja mellan en långsam hastighet **(A1)** eller en snabbare hastighet **(A2 Turbo) (Bild 7)**.
- När tillagningen är klar, slå av startknappen **(A1 eller A2 Turbo)**, koppla från apparaten och vänta tills kniven **(D och F)** stannat helt.
- Ta bort motorenheten **(B)**, locket **(C)** och kniven **(D och F)** för att tömma skålen.
- Glöm inte att ta bort tillbehöret för milkshake **(D)** för att använda finfördelnings- och mixerfunktionen igen.

Varning:

Apparaten är försedd med en dubbel säkerhetsfunktion: det är inte möjligt att starta apparaten om locket **(C)** inte är på plats. Kontrollera att skålen **(G)** och motorenheten **(B)** är korrekt installerade, annars fungerar inte apparaten.

Viktigt: Mängden flytande ingredienser får inte överstiga den maxnivå (0,5 l) som står angiven på skålen (G).

RECEPT

Recepten kan tillagas enbart den med undre kniven **(F)** eller med både den undre **(F)** och övre **(E)** kniven för mer effektivitet.

Majonnäs:
2 äggulor – 1 matsked senap – 2 matskedar vatten – 1 matsked vinäger – 2 dl olja – salt, peppar.
Använd hastigheten Turbo **(A2).** Det är viktigt att alla ingredienser håller samma temperatur när du tillagar majonnäsen.
Lägg alla ingredienser men endast 2 matskedar olja i skålen **(G)** där du har enbart den ena hackkniven **(F)** eller båda knivarna **(E och F)**.
Starta apparaten och kör i 15 sekunder. Tillsätt oljan i 3 omgångar och kör apparaten 10 sekunder åt gången.
Recepttips: Majonnäs utan senap. Följ receptet ovan men ersätt senapen och vattnet med 2 matskedar citronsaft.

Pannkakssmet (ger 0,5 l smet):
Lägg 100 g mjöl, 2 ägg, 2,5 dl mjölk, 1 matsked olja och en nypa salt i skålen **(G)** där du har enbart den ena hackkniven **(F)** eller båda knivarna **(E och F)** .
Mixa i ungefär 15 till 20 sekunder tills du får en jämn smet.

Våffelsmet (ger 0,5 l smet, ca 15 våfflor):
Blanda ut 5 g jäst i litet ljummet vatten. Blanda följande i skålen **(G)** där du har enbart den ena hackkniven **(F)** eller båda knivarna **(E och F)**: 130 g mjöl, 2 ägg, 2 dl mjölk, 60 g smält smör och 1 matsked vaniljsocker. Mixa i ungefär 15 till 20 sekunder tills smeten är jämn och fin. Låt smeten vila i en timme.

Basilikapesto (4 personer):
20 g pinjekärnor – 2 vitlöksklyftor – 1 kruka (50 g) basilika – 1 matsked malda

hasselnötter – 80 ml olivolja – 40 g riven parmesan – salt.
Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna och ställ åt sidan. Finhacka basilikabladen på långsam hastighet **(A1)** i flera intervaller. Skrapa ner bitarna från skålens kanter och mixa i några intervaller till.
Tillsätt pinjenötter, malda hasselnötter, halverade vitlökar, salt och olja. Kör i 20 sekunder med hastigheten Turbo **(A2)**. Tillsätt till slut den rivna parmesanosten och mixa i 10 sekunder till med hastigheten Turbo **(A2)** för att få en jämn och fin sås.

Tzatziki (4 personer):
1 gurka – 2 vitlöksklyftor – färsk mynta – 1 dl olivolja – 1 yoghurt – salt och peppar.
Halvera gurkan på längden. Ta bort fröna och hacka den i små tärningar. Salta tärningarna och låt ligga i 15 minuter. Hacka vitlöken och myntan. Tillsätt yoghurten och olivoljan. Mixa allt tills du har en fyllig blandning. Salta och peppra. Häll över blandningen i en salladsskål och tillsätt gurktärningarna. Ställ i kylskåp och servera väl kyld.

Hummus bi tahini (kikärtspuré med sesam, 4 personer):
100 g torkade kikärter – 1 tesked salt – 0,5 dl tahini – 0,5 dl citronsaft – 0,5 dl av kikärtornas kokvatten – 1 vitlöksklyfta.
Dekorera tallriken med 1 smal stråle olivolja, färsk persilja, paprika- eller Cayennekrydda. Blötlägg kikärterna och ställ svalt i ca 12 timmar. Skölj ärtorna och lägg dem i en kastrull med vatten. Koka upp och låt koka på svag värme i en timme. Tillsätt salt och låt koka ytterligare ungefär 30 minuter, tills ärtorna är mjuka. Låt ärtorna rinna av och spara litet av kokvattnet. Skala ärtorna.
Mixa ärtorna med de övriga ingredienserna tills du får en slät kräm.
Smaka av och avpassa konsistensen vid behov. Hacka persiljan för dekorering.

Örtsmör:
100 g smör – 100 g av en blandning med lika delar gräslök, persilja, körvel, dragon och krasse.
Hastighet Turbo **(A2)**. Hacka örterna. Tillsätt rumstempererat smör i bitar. Mixa tills du får en slät blandning.
Olika varianter:
Ansjovissmör: 100 g smör, 100 g ansjovisfiléer i olja, 1 matsked citronsaft.
Smör med roquefort eller andra mögelostar: 100 g roquefort och 100 g smör.

Med dubbla knivar (E och F)

Glass med röda bär:
200 g frysta röda bär
4 matskedar strösocker (ca 30 g)
1 till 2 dl vispgrädde (efter smak)
Mixa bären 10 till 15 sekunder.
Tillsätt sockret och vispgrädden.
Mixa i 15 sekunder.
Olika varianter: andra frysta bär kan även användas: blåbär, hallon, vinbär, jordgubbar...

Med milkshaketillbehöret (D)

Vispad grädde:
Slå 2 dl vispgrädde (minst 30 % fett), 20 g strösocker eller 20 g florsocker och 1 påse vaniljsocker i skålen **(G)** där du har den undre kniven **(F)** och milkshaketillbehöret **(D)**. Kör apparaten oavbrutet i ca 30 sekunder.

Så här lyckas du med att få en fast och fin vispgrädde:
- Använd kylskåpskall grädde.
- Mixa inte i mer än 40 sekunder för då omvandlas grädden till smör.

Milkshake med glass:
100 g glass (i smakerna vanilj, jordgubb, pistasch...), 2 dl mjölk.
Mixa glassen i intervaller, tillsätt sedan mjölken och mixa i ytterligare 20 sekunder.

Milkshake med banan:
2 dl mjölk, 100 g banan, 4 små isbitar.
Mixa isbitarna med bananen, tillsätt sedan mjölken och mixa i ytterligare 40 sekunder.
Olika varianter: använd äppel, päron, jordgubbar, hallon osv. efter smak.

Iskaffe:
3 teskedar snabbkaffe, 5 teskedar strösocker, 4 små isbitar, 1,5 dl mjölk.
Mixa isbitarna i intervaller, tillsätt sedan snabbkaffet, sockret och mjölken.
Mixa ytterligare 30 sekunder.

Milkshake med saft:
0,5 dl koncentrerad jordgubbssaft, 1,5 dl mjölk, 4 små isbitar.
Mixa isbitarna i intervaller, tillsätt sedan mjölken och den koncentrerade saften. Mixa ytterligare 20 sekunder.
Olika varianter: använd koncentrerad saft av mynta, granatäpple, passionsfrukt...

RENGÖRING AV APPARATEN

- Dra alltid ur maskinens kontakt ur eluttaget innan du rengör motorenheten **(B)**.
- Doppa aldrig motorenheten **(B)** i vatten. Sänk aldrig ner den under vatten. Rengör den med en fuktig trasa och torka den noggrant.
- **Hantera knivarna (E och F) med försiktighet eftersom bladen är mycket vassa.**
- **Lägg inte knivarna (E och F) i blöt tillsammans med annan disk i diskhon.**
- För att förenkla rengöringen av skålen **(G)** efter användning, häll 1 glas vatten och några droppar diskmedel i skålen och kör apparaten i 5 till 10 sekunder med knivarna **(E och F)** och skölj den sedan under kranen.
- Om plastdelarna har blivit missfärgade av mat, till exempel morötter, kan du torka av delarna med en trasa indränkt i matolja och därefter göra rent delarna på normalt vis.
- Skålen **(G)**, locket **(C)** och tillbehören **(D, E och F)** kan diskas i diskmaskin i den översta korgen. Använd ekonomiprogrammet eller programmet för lätt smutsad disk.

Hoprullning av sladden: rulla sladden runt apparaten och fäst sladden i skåran för att låsa den **(Bild 8)**.

ÅTERVINNING

UTTJÄNT ELEKTRISK/ELEKTRONISK PRODUKT

Din apparat är utformad för att fungera i många år.
Men när det är dags att byta ut den, släng den inte i soptunnan eller på soptippen utan lämna den på en återvinningsstation som sköts av din kommun (eller till en sopstation i förekommande fall).




Tänk på miljön!

 Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.

 Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad.

BESKRIVELSE AV APPARATET

A - Startknapper: **A1** Langsomt **A2** Turbo **B -** Motorenhet **C -** Deksel	**D -** Tilbehør for milkshake **E -** Øvre kvernekniv **F -** Nedre kvernekniv **G -** Bolle **H -** Akse til beholderen

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar Moulinex for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Garantien faller bort ved koblingsfeil.
- Apparatet må ikke gå hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet i blandebollen.
- Apparatet må ikke brukes på varme kokeplater eller i nærheten av åpne flammer (gasskomfyr).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut. Det må ikke vendes.
- Ta aldri ut dekselet før knivene har stanset helt opp.
- Apparatet skal koples fra:
  - Før montering og demontering
  - Hvis det oppstår feil ved bruk
  - Før rengjøring eller vedlikehold
  - Etter bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøteledningen skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Husholdningsapparater må ikke brukes:
  - Etter å ha falt i gulvet
  - Hvis knivene er ødelagte eller ufullstendige.
- Koble alltid fra apparatet hvis det står uten tilsyn og før knivene settes på plass **(E og F)**.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Ikke la strømledningen henge innenfor barns rekkevidde.
- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.
- Ikke ha apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.

- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk. Produsentens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved næringsbruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler fra Moulinex som passer til apparatet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter:
  - Lavspenningsdirektiv
  - Elektromagnetisk kompatibilitet
  - Miljø
  - Materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUKE APPARATET

Vask tilbehørsdelene **(C, D, E, F og G)** i såpevann før du tar apparatet i bruk. Skyll dem og tørk dem godt.
Forsiktig: Knivbladene er svært skarpe. Skjæretilbehøret **(E og F)** må derfor håndteres forsiktig ved bruk eller rengjøring av apparatet. Hold alltid knivene i øvre del for å unngå å berøre bladene.

Kverne og blande (kniv E og F)

For grovkverning kan nedre kniv brukes alene. For finkverning, tynne skiver og mos brukes de to knivene sammen for å oppnå bedre resultater.

- Sett blandebollen **(G)** på en ren og tørr overflate der den ikke risikerer å falle.
- Sett nedre kniv **(F)** på aksen **(H)** i blandebollen **(Fig. 1)**.
- Fest øvre kniv **(E)** på den nedre kniven **(F)** som allerede er montert i beholderen **(Fig. 1)**.
- Merk: Hvis du bare vil bruke nedre kniv, hopper du over dette trinnet.
- Tilsett ingrediensene (se tabellen over ingredienser nedenfor), men pass på å ikke fylle over maksimalt nivå **(Fig. 2)**:
- Skjær ingrediensene i store terninger på 1-1,5 cm slik at de enkelt kan føres ned i blandebollen.
- **Husk at harde ingredienser, f.eks. kaffebønner, krydder, isbiter eller is, kan slite på knivene.**
- Sett nå på plass dekselet **(C)** **(Fig. 2)**.
- Vri langsomt motorenheten **(B)** fast på resten av delene inntil den er riktig montert på beholderen **(G)** **(Fig. 3)**.
- Koble til apparatet og trykk på startknappen **(A)** samtidig som du holder apparatet i beholderen **(G)** for å unngå at den dreier. Du kan velge mellom langsom hastighet **(A1)** eller en høyere hastighet **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- Slipp startknappen **(A1 eller A2 Turbo)** når ingrediensene er kvernet/blandet, koble fra apparatet og vent til knivene **(E og/eller F)** har stanset helt.
- Ta av motorenheten **(B)**, dekselet **(C)** og kniven **(E og/eller F)** for å tømme innholdet fra beholderen.

Råd om bruk:

Ingredienser	Maks. mengde	Anbefaling	Maks. tid	Anbefalt startknapp
Persille	30 g	Skjær av stilkene	5 til 10 s	A1 eller A2
Peppermynte	30 g	Skjær av stilkene	Impulser	A1 eller A2
Løk, sjalottløk	200 g	Skjær i biter	Impulser	A1
Hvitløk	150 g	-	2 til 5 s	A1
Kavring	20 g	Skjær i fire	10 til 15 s	A1 eller A2
Mandel, valnøtt, hasselnøtt	100 g	Fjern skallet	10 til 15 s	A2
Gulost	100 g	Skjær i terninger	10 til 15 s	A2
Hardkokt egg	3	Skjær i to	8 til 10 s	A2
Kokt skinke	200 g	Skjær i biter	8 til 10 s	A2
Oksekjøtt	200 g	Fjern bein og brusk	8 til 10 s	A2
Lett deig eller suppe	0.5 l	-	20 til 30 s	A1 eller A2
Sviske, tørket aprikos	130 g	Ta ut steinene	8 til 10 s	A2
Kompott	300 g	-	15 s	A1

Tips for å oppnå gode resultater:

Kjør med impulser. Hvis matbiter (skinke, løk ...) klistrer seg til blandebollens sider, løsnes de med en slikkepott og fordeles i blandebollen. Fordel bitene i bollen og kjør to eller tre ekstra impulser. Målene på blandebollen tar utgangspunkt i at kniven(e) er satt i. De er kun veiledende.

Tilbehør for milkshake (D):

- Sett nedre kniv **(F)** på aksen **(H)** i blandebollen **(Fig. 4)**.
- Trykk tilbehøret for milkshake **(D)** ned på aksen til kniven **(F)** som allerede er montert i bollen **(Fig. 4)**.
- Ha i ingrediensene, men pass på å ikke fylle over maksimalt nivå **(C)** **(Fig. 5)**.
- Vri langsomt motorenheten **(B)** fast på resten av delene inntil den er riktig montert på beholderen **(G)** **(Fig. 6)**.
- Koble til apparatet og trykk på startknappen **(A)** samtidig som du holder apparatet i beholderen **(G)** for å unngå at den dreier. Du kan velge mellom langsom hastighet

(A1) eller en høyere hastighet **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- Slipp startknappen **(A1 eller A2 Turbo)** når ingrediensene er blandet, koble fra apparatet og vent til kniven (D + F) har stanset helt.
- Ta av motorenheten **(B)**, dekselet **(C)** og kniven **(D + F)** for å tømme innholdet fra beholderen.
- Husk å ta av tilbehøret for milkshake **(D)** for å bruke kverne- eller blandefunksjonen.

Forsiktig:
Apparatet er utstyrt med en dobbel sikkerhetsinnretning. Det kan ikke starte uten at dekselet er på plass **(C)**. Sørg for at blandebollen **(G)** og motorenheten **(B)** er montert riktig, ellers starter ikke apparatet.
Viktig: Væskenivået må ikke overstige maksimumsmerket (0,5 l) som er angitt på blandebollen (G).

OPPSKRIFTER

Oppskriftene lages enten med nedre kvernekniv (F) alene eller med både nedre og øvre kniv (F + E) for å oppnå et mer finkvernet resultat.

Majones:
2 eggeplommer - 1 ss sennep - 2 ss vann - 1 ss eddik - 2 dl olje - salt, pepper.
Bruk Turbo-funksjonen **(A2)**. Det er viktig at alle ingrediensene har samme temperatur før de blandes.
Ha alle ingrediensene og kun 2 ss olje i blandebollen **(G)** utstyrt med kvernekniven **(F)** alene eller knivene **(E og F)** sammen.
Bland først i 15 sekunder. Tilsett olje i tre omganger, og kjør apparatet 10 sekunder hver gang.
Oppskriftsforslag: Majones uten sennep. Følg samme fremgangsmåte, og bruk 2 ss sitronsaft istedenfor sennep.

Pannekakerøre: (0,5 l røre)
Ha 100 g mel, 2 egg, 1/4 liter melk, 1 ss olje og 1 klype salt i blandebollen **(G)** utstyrt med kvernekniven **(F)** alene eller knivene **(E og F)** sammen.
Bland ingrediensene i ca. 15-20 sekunder inntil røren er jevn.

Vaffelrøre: (0,5 l røre, ca. 15 vafler)
Rør 5 g gjær ut i litt lunkent vann. Ha ingrediensene i blandebollen **(G)** utstyrt med kvernekniven **(F)** alene eller knivene **(E og F)** sammen: 130 g mel, 2 egg, 2 dl melk, 60 g smeltet smør og 1 ts vaniljesukker. Bland ingrediensene i ca. 15-20 sekunder inntil røren er jevn. La røren hvile i 1 time.

Pesto med basilikum: (for 4 personer)
20 g pinjekjerner - 2 fedd hvitløk - 1 stilk (50 g) basilikum - 1 ss malte hasselnøtter - 80 ml olivenolje - 40 g malt parmesan - salt.
Rist pinjekjerner i en panne uten olje, og sett til side. Finkvern basilikumbladene på langsom hastighet **(A1)** med flere impulser. Det anbefales å løsne bladene som fester seg til sidene og kjøre noen impulser.

Tilsett pinjekjernene, nøttepulveret, hvitløken skåret i halvdeler, salt og olje i blandebollen. Kjør i 20 sekunder på Turbo **(A2)**. Tilsett malt parmesan til slutt, og bland i 10 sekunder på Turbo **(A2)** slik at sausen blir jevn.

Hvitløksyoghurt: (for 4 personer)
1 agurk - 2 fedd hvitløk - fersk peppermynte - 1 dl olivenolje - 1 yoghurt - salt og pepper.
Skjær agurken i to i lengderetningen. Ta ut kjernene og skjær agurken i små terninger. Strø salt på terningene, og la dem hvile i 15 minutter. Kvern hvitløk og peppermynte. Tilsett yoghurt og olivenolje. Bland alt til en tykk blanding. Ha i salt og pepper. Ha blandingen i en bolle og tilsett agurkbitene. Sett i kjøleskapet og server kjølig.

Hummus bi tahini: (mos av kikerter med sesam for 4 personer)
100 g tørkede kikerter - 1 ts salt - 0,5 dl tahini - 0,5 dl sitronsaft - 0,5 dl kokevann fra kikertene - 1 fedd hvitløk.
Til dekorasjon: litt olivenolje, fersk persille, paprika eller Cayennepepper
Sett kikertene i vann på et kjølig sted i ca. 12 timer. Skyll dem, ha dem i en kjele og dekk til med vann. Kok ertene på svak varme i 1 time. Tilsett salt og fortsett kokingen i ca. 30 minutter inntil ertene er myke. Hell ut vannet og sett til side litt av kokevannet. Ta skinnet av kikertene.
Bland kikertene med de andre ingrediensene til en tykk krem.
Smak til med salt og pepper, og tilsett mer kokevann om nødvendig. Kvern persillen som brukes til dekorasjon.

Urtesmør:
100 g smør - 100 g med like mengder gressløk, persille, kjørvel, estragon, karse.
Bruk Turbo-funksjonen **(A2)**. Kvern urtene. Tilsett smør i biter. Bland inntil smøret er jevnt.
Varianter:
Ansjossmør: 100 g smør, 100 g ansjosfilet i olje, 1 ss sitronsaft.
Smør med roquefort eller andre blåskimmeloster: 100 g roquefort og 100 g smør.

Oppskrift med to kniver (E og F)

Iskald skogsbærkrem:
200 g frosne skogsbær
4 ss sukker (ca. 30 g)
1 - 2 dl kremfløte (etter smak)
Miks bærene i 10 - 15 sekunder
Tilsett sukker og kremfløte
Miks ingrediensene i 15 sekunder.
Varianter: Oppskriften passer godt til blåbær, bringebær, rips, små jordbær ...)

Tilbehør for milkshake (D)

Pisket krem:
Ha 2 dl kremfløte, 20 g sukker eller 20 g melis og 1 ts vaniljesukker i blandebollen

(G) utstyrt med nedre kniv **(F)** og milkshaketilbehøret **(D)**. Sett i kontinuerlig drift i omlag 30 sekunder.

Tips for å lage fast og lekker pisket krem:
- Bruk kald fløte som er tatt rett ut av kjøleskapet.
- Pisk i maksimalt 40 sekunder, ellers blir fløten til smør.

Iskald milkshake:
100 g iskrem (smak: vanilje, jordbær, pistasie ...), 2 dl melk.
Miks iskremen i impulser, tilsett deretter melk og miks i 20 sekunder.

Milkshake med banan:
2 dl melk, 100 g banan, 4 små isbiter.
Miks isbitene med banan, tilsett deretter melk og miks i 40 sekunder.
Varianter: Oppskriften passer godt til epler, pærer, jordbær, bringebær ...

Iskaffe:
3 ts kaffepulver, 5 ts sukker, 4 små isbiter, 1,5 dl melk.
Miks isbitene i impulser, tilsett deretter kaffepulver, sukker og melk.
Miks ingrediensene i 30 sekunder.

Milkshake med fruktsaft:
0,5 dl jordbærsaft, 1,5 dl melk, 4 isbiter.
Miks isbitene i impulser, tilsett deretter melk og saft. Miks ingrediensene i 20 sekunder.
Varianter: Oppskriften passer godt med solbærsaft og husholdningssaft ...

RENGJØRING AV MASKINEN

- Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten **(B)** rengjøres.
- Dypp aldri motorenheten i vann **(B)**. Hold den ikke under rennende vann. Rengjør den med en fuktig klut og tørk den godt.
- Håndter knivene **(E og F)** med stor forsiktighet, da knivene er svært skarpe.
- Knivene **(E og F)** må ikke bli liggende med oppvasken nederst i oppvaskkummen.
- Rengjøringen av blandebollen **(G)** forenkles ved å helle et glass vann og noen dråper oppvaskmiddel i blandebollen og kjøre apparatet i fem til ti sekunder med knivene **(E og F)**. Den kan deretter skylles under kranen.
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje på, og deretter vaskes på vanlig måte.
- Blandebollen **(G)**, dekselet **(C)** og alle tilbehørsdelene **(D, E, F)** kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste grind med ØKO-program eller program for lite skitne gjenstander.

Oppbevaring av ledningen: Rull ledningen rundt apparatet og fest den i innsnittet (Fig. 8).

RESIRKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.
Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfall, men levere det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).

Tenk grønt!



 Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

 Lever apparatet fra deg ved et innsamlingssenter for gjenbruk eller et autorisert serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

KUVAUS

A - Virtapainikkeet: **A1** Hidas nopeus **A2** Turbo **B -** Moottoriyksikkö **C -** Kansi	**D -** Pirtelölisälaite **E -** Ylempi leikkuuterä **F -** Alempi leikkuuterä **G -** Kulho **H -** Kulhon tappi

TURVAOHJEET

- Ennen ensimmäistä käyttöä nämä käyttöohjeet on luettava huolella: Valmistaja ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty ohjeiden vastaisesti.
- Henkilön, jonka fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai aistit ovat puutteelliset tai jolta puuttuu vaadittava kokemus tai tietämys laitteen käyttöön (esimerkiksi lapset), ei tule käyttää laitetta, jollei hänen turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä tai opasta siinä.
- Lasten ei saa antaa leikkiä kodinkoneella.
- Laite toimii vain vaihtovirralla. Tarkasta ennen ensimmäistä käyttökertaa, että verkkovirta vastaa laitteessa olevan tyyppikilven jännitettä.
- Väärä kytkentä mitätöi takuun.
- Älä käytä laitetta tyhjänä tai lisävarusteiden ollessa kulhossa.
- Älä aseta tätä laitetta sähkölevylle tai lähelle avotulta (kaasuliesi).
- Käytä tuotetta tasaisella, vakaalla ja lämpöä kestävällä pinnalla etäällä lämmönlähteistä tai roiskuvasta vedestä. Älä käännä laitetta ylösalaisin.
- Älä poista kantta, ennen kuin terät ovat täysin pysähtyneet.
- Irrota laite verkkovirrasta:
  - ennen osien kokoamista ja purkamista
  - jos siinä ilmenee vikoja käytön aikana
  - ennen puhdistusta ja huoltoa
  - käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä jatkojohtoa vain, kun olet varmistanut, että se on moitteettomassa käyttökunnossa.
- Kodinkoneita ei saa käyttää:
  - jos ne on pudotettu
  - jos terät ovat vaurioituneet tai puutteellisia.
- Irrota aina virtajohto, jos laite jätetään ilman valvontaa ja ennen terien **(E ja F)** asentamista.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai vastaavat pätevyydet omaavan teknikon on vaihdettava se vaaratilanteiden ehkäisemiseksi.
- Virtajohtoa ei saa jättää lasten ulottuville.

- Virtajohto ei saa koskaan olla lähellä kuumia pintoja, niiden kosketuksessa tai lähellä lämmönlähdettä tai teräviä kulmia.
- Laitetta, virtajohtoa tai sen pistoketta ei saa laittaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotona. Valmistaja ei vastaa tuotteen kaupallisesta tai sopimattomasta käytöstä tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, eikä takuu kata tällaisia tapauksia.
- Varmista turvallisuus käyttämällä vain tälle laitteelle sopivia Moulinex-lisälaitteita ja -varaosia.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistamiseksi tämä laite on sovellettavien standardien ja lakien mukainen:
  - pienjännitedirektiivi
  - sähkömagneettinen yhteensopivuus
  - ympäristö
  - elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lisälaitteet **(C, D, E, F ja G)** on puhdistettava saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Käsittele leikkuuvarusteita (E ja F) varoen, kun käytät tai puhdistat laitetta. Pidä terien yläosasta kiinni äläkä koske itse teriä.

Silppuaminen ja sekoittaminen (terät E ja F):

Alempi terä on riittävä karkeaan silppuamiseen. Hienompi tulos silppuamisessa, sekoittamisessa, soseuttamisessa jne. saadaan käyttämällä kumpaakin terää.
- Aseta sekoituskulho **(G)** puhtaalle, kuivalle ja liukumattomalle alustalle.
- Aseta alempi terä **(F)** sekoituskulhoon ja kulhon akseliin **(H) (kuva 1)**.
- Aseta ylempi terä **(E)** kulhossa olevaan alempaan terään **(F) (kuva 1)**. **Huomaa: Jos käytät vain alempaa terää, ohita tämä vaihe.**
- Lisää ainekset (katso alla olevaa ainestaulukkoa) ylittämättä enimmäistasoa **(kuva 2)**
- Pilko suuremmat palaset tarvittaessa n. 1–1,5 cm:n kokoisiksi, jotta ne mahtuvat helposti sekoituskulhoon.
- Muista, että kovien aineiden, kuten kahvipapujen, mausteiden, jääkuutioiden tai jään, murskaaminen kuluttaa teriä nopeammin.
- Aseta kansi paikalleen **(C) (kuva 2)**.
- Aseta moottoriyksikkö **(B)** kannen päälle kääntämällä sitä hieman, jotta se asettuu kulhon **(G)** päälle **(kuva 3)**.
- Kytke laitteen pistoke ja paina virtapainiketta **(A)** pitäen samalla kiinni kulhosta **(G)**, jotta se ei käänny. Voit valita joko alhaisen nopeuden **(A1)** tai suuremman nopeuden **(A2 turbo) (kuva 7)**.
- Kun tehtävä on valmis, vapauta virtapainike **(A1 tai A2 turbo)**, irrota pistoke ja odota, kunnes terät **(E ja/tai F)** ovat täysin pysähtyneet.
- Poista moottoriyksikkö **(B)**, kansi **(C)** ja terät **(E ja/tai F)**. Kaada ruoka kulhosta.

Käyttösuosituksia:

Ainekset	Enimmäismäärä	Suositeltava toimenpide	Enimmäisaika	Suositeltava virtapainike
Persilja	30 g	Poista varret.	5 - 10 s	A1 tai A2
Minttu	30 g	Poista varret.	Sykäyksillä	A1 tai A2
Sipuli, ryvässipuli	200 g	Paloittele.	Sykäyksillä	A1
Valkosipuli	150 g	-	2 - 5 s	A1
Paahtoleipä	20 g	Leikkaa neljään osaan.	10 - 15 s	A1 tai A2
Mantelit, hasselpähkinät ja muut pähkinät	100 g	Kuori.	10 - 15 s	A2
Emmental	100 g	Kuutioi.	10 - 15 s	A2
Keitetty kananmuna	3	Puolita.	8 - 10 s	A2
Keittokinkku	200 g	Paloittele.	8 - 10 s	A2
Häränpihvi	200 g	Poista luut ja rustot.	8 - 10 s	A2
Kevyt taikina tai keitto	0.5 l	-	20 - 30 s	A1 tai A2
Kuivatut luumut ja aprikoosit	130 g	Poista kivet.	8 - 10 s	A2
Haudutetut hedelmät	300 g	-	15 s	A1

Hyödyllisiä vinkkejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi:

Sykäyksillä saadaan parempia tuloksia. Poista kulhon reunoihin tarttunut ruoka (kinkku, sipuli jne.) lastalla. Tasoita ruoka kulhoon ja tee vielä kaksi tai kolme sykäystä. Kulhon mitta-asteikossa on terät otettu huomioon. Asteikko annetaan vain tiedoksi.

Pirtelölisälaite (D):

- Aseta alempi terä **(F)** sekoituskulhoon ja kulhon akseliin **(H)** **(kuva 4)**.
- Lukitse pirtelölisälaite **(D)** kulhossa olevan terän tappiin **(F)** **(kuva 4)**.
- Kaada ainekset kulhoon ylittämättä enimmäistasoa, ja aseta kansi **(C)** paikalleen **(kuva 5)**.
- Aseta moottoriyksikkö **(B)** kannen päälle kääntämällä sitä hieman, jotta se asettuu

kulhon **(G)** päälle **(kuva 6)**.

- Kytke laitteen pistoke ja paina virtapainiketta **(A)** pitäen samalla kiinni kulhosta **(G)**, jotta se ei käänny. Voit valita joko alhaisen nopeuden **(A1)** tai suuremman nopeuden **(A2 turbo) (kuva 7)**.
- Kun tehtävä on valmis, vapauta virtapainike **(A1 tai A2 turbo)**, irrota pistoke ja odota, kunnes terä **(D ja F)** on täysin pysähtynyt.
- Poista moottoriyksikkö **(B)**, kansi **(C)** ja terä **(D ja F)**. Kaada ruoka kulhosta.
- Muista irrottaa pirtelölisälaite **(D)**, jotta voit taas silputa ja sekoittaa.

Huomautus:

Laitteessa on kaksinkertainen turvajärjestelmä: laite ei toimi, ellei kansi ole paikallaan **(C)**. Tarkasta, että kulho **(G)** ja moottoriyksikkö **(B)** ovat oikein paikallaan, muuten laite ei toimi.
Tärkeää: kun käytät nesteitä, älä ylitä kulhossa (G) merkittyä enimmäistasoa (0,5 l).

RESEPTEJÄ

Käytä joko alempaa leikkuuterää **(F)** yksinään tai sekä alempaa **(F)** että ylempää **(E)** leikkuuterää yhdessä, jolloin saat paremmat tulokset.

Majoneesi:
2 munankeltuaista – 1 rkl sinappia – 2 rkl vettä – 1 rkl etikkaa – 200 ml öljyä – suolaa, pippuria.
Nopeus turbo **(A2)**. Ainesten on oltava saman lämpöisiä ennen valmistuksen aloittamista.
Lisää kaikki ainekset ja vain 2 ruokalusikallista öljyä kulhoon **(G)**, johon on asennettu vain leikkuuterä **(F)** tai molemmat terät **(E ja F)**.
Esisekoita painamalla virtapainiketta 15 sekunnin ajan. Lisää öljy kolmessa vaiheessa painaen virtapainiketta 10 sekuntia kerrallaan.
Resepti-idea: Majoneesi ilman sinappia: Noudata edellisiä vaiheita, mutta korvaa sinappi ja vesi 2 ruokalusikalla sitruunamehua.

Räiskälesekoitus: (0,5 l:n taikina)
Lisää 100 g jauhoja, 2 kananmunaa, 1/4 l maitoa, 1 rkl öljyä ja ripaus suolaa kulhoon **(G)**, johon on asennettu vain leikkuuterä **(F)** tai molemmat terät **(E ja F)**.
Sekoita noin 15–20 sekunnin ajan, kunnes taikina on tasainen.

Vohvelisekoitus: (0,5 l:n taikina, 15 vohvelia)
Sekoita 5 g hiivaa lämpimään vesitilkkaan. Kaada kulhoon **(G)**, johon on asennettu vain leikkuuterä **(F)** tai molemmat terät **(E ja F)**, 130 g jauhoja, 2 kananmunaa, 200 ml maitoa, 60 g pehmennettyä voita ja 1 rkl vaniljasokeria. Sekoita noin 15–20 sekunnin ajan, kunnes taikina on tasainen. Anna levätä 1 tunti.

Basilikapesto: (neljälle)
20 g pinjansiemeniä – 2 valkosipulinkynttä – 1 (50 g) basilikanoksa – 1 rkl hasselpähkinäjauhetta – 80 ml oliiviöljyä – 40 g parmesaanijuustoa – suolaa.

Paista pinjansiemenet pannussa ilman öljyä ja aseta odottamaan. Silppua basilikanlehdet hienoksi alhaisella nopeudella **(A1)** sykäyksittäin. Poista kulhon reunoille tarttunut ruoka ja jatka sekoittamista.
Lisää leikkuriin pinjansiemenet, hasselpähkinäjauhe, puolitetut valkosipulinkynnet, suola ja öljy. Hienonna 20 sekunnin ajan turbonopeudella **(A2)**. Lisää lopuksi jauhettu parmesaanijuusto. Sekoita vielä 10 sekuntia turbonopeudella **(A2)**, jotta seoksesta tulee tasainen.

Cacik: (neljälle)

1 kurkku – 2 valkosipulinkynttä – tuoretta minttua – 100 ml oliiviöljyä – 1 jogurtti – suolaa ja pippuria.
Puolita kurkku pituussuunnassa. Poista siemenet ja kuutioi. Ripottele päälle suolaa, ja anna imeytyä 15 minuutin ajan. Pilko valkosipulinkynnet ja minttu. Lisää jogurtti ja oliiviöljy. Sekoita paksuksi seokseksi. Lisää mausteet ja sitten kurkkukuutiot. Laita jääkaappiin ja tarjoile kylmänä.

Hummus bi tahini: (kahviherne- ja seesaminsiemenpyree, neljälle)

100 g kuivattuja kahviherneitä – 1 pieni tl suolaa – 50 ml tahinia – 50 ml sitruunamehua – 50 ml kahviherneiden keittolientä – 1 valkosipulinkynsi.
Lautasen koristeluun: Tilkka oliiviöljyä, tuoretta persiljaa, paprikaa tai cayennenpippuria. Liuota kahviherneitä vedessä viileässä paikassa noin 12 tunnin ajan. Huuhtele, kaada kattilaan ja peitä vedellä. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä alhaisella lämmöllä noin tunnin ajan. Lisää suola ja keitä vielä noin 30 minuuttia, kunnes herneet ovat pehmenneet. Kaada neste kattilasta säilyttäen hieman keittovettä. Poista kahviherneistä kuoret.
Sekoita kahviherneet muiden ainesten kanssa tahnaksi.
Säädä mausteita ja koostumusta tarvittaessa. Pilko persilja koristeeksi.

Yrttivoi:

100 g voita – 100 g ruohosipulia, persiljaa, kirveliä, rakuunaa ja vesikrassia kutakin sama määrä.
Nopeus turbo **(A2)**. Pilko yrtit. Lisää palasiksi pilkottu voi. Sekoita tasaiseksi.
Muunnoksia:
Anjovisvoi: 100 g voita, 100 g anjovisfileitä öljyssä, 1 rkl sitruunamehua.
Roquefort-voi/sinihomejuustovoi: 100 g roquefort-juustoa ja 100 g voita.

<u>Kahta terää (E ja F) käyttäen</u>

Jäätelöä ja punaisia marjoja:

200 g punaisia pakastemarjoja
4 rkl hienoa sokeria (n. 30 g)
100–200 ml kermaa (maun mukaan)
Sekoita marjoja 10–15 sekunnin ajan.
Lisää sokeri ja kerma.
Sekoita 15 sekunnin ajan.
Muunnoksia: Voit käyttää muita pakastemarjoja, kuten mustikoita, vadelmia, punaherukoita, pieniä mansikoita jne.

Pirtelölisälaitetta (D) käyttäen

Kermavaahto:
Kaada 200 ml iskukuumennettua kahvikermaa (vähint. 30 % rasvaa), 20 g hienoa sokeria tai 20 g tomusokeria ja 1 vaniljasokeripussi kulhoon **(G)**, johon on asennettu alempi terä **(F)** ja pirtelölisälaite **(D)**. Sekoita keskeyttämättä noin 30 sekunnin ajan.

Vihjeitä erinomaisen kermavaahdon tekemiseksi:
- Käytä kylmää kahvikermaa suoraan jääkaapista.
- Älä sekoita yli 40 sekunnin ajan, jotta kerma ei muutu voiksi.

Jäätelöpirtelö:
100 g jäätelöä (makuja: vanilja, mansikka, pistaasi jne.), 200 ml maitoa.
Sekoita jäätelö sykäyksittäin, lisää maito ja sekoita uudelleen 20 sekunnin ajan.

Banaanipirtelö:
200 ml maitoa, 100 g banaaneja, 4 pientä jääkuutiota.
Sekoita jää ja banaani, lisää maito ja sekoita uudelleen 40 sekunnin ajan.
Muunnoksia: Voit käyttää myös mm. omenoita, päärynöitä tai vadelmia.

Jääkahvi:
3 rkl pikakahvia, 5 rkl hienoa sokeria, 4 pientä jääkuutiota, 150 ml maitoa.
Sekoita jää sykäyksittäin ja lisää sitten pikakahvi, sokeri ja maito.
Sekoita uudelleen 30 sekunnin ajan.

Mehutiivistepirtelö:
50 ml mansikkamehutiivistettä, 150 ml maitoa, 4 pientä jääkuutiota.
Sekoita jää sykäyksittäin ja lisää sitten maito ja mehutiiviste. Sekoita uudelleen 20 sekunnin ajan.
Muunnoksia:
Voit käyttää myös mm. minttu-, grenadiini- tai passiohedelmämehutiivistettä.

LAITTEEN PUHDISTUS

- Laite on irrotettava pistorasiasta aina ennen moottoriyksikön **(B)** puhdistusta.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä **(B)** veteen. Älä huuhtele sitä vedessä. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Käsittele teriä **(E ja F)** varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä jätä teriä **(E ja F)** likoamaan tiskialtaaseen.
- Näin puhdistat kulhon **(G)** helposti käytön jälkeen: kaada kulhoon lasillinen vettä ja muutama tippa astianpesuainetta, käynnistä vatkain 5–10 sekunniksi terien **(E ja F)** ollessa paikallaan ja huuhtele vesihanan alla.
- Jos ruoka-aineet, kuten porkkana, ovat värjänneet muoviosia, hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdista sitten tavalliseen tapaan.
- Kulho **(G)**, kansi **(C)** ja muut lisälaitteet **(D, E ja F)** kestävät konepesua ja voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla eko- tai pikaohjelmilla.

Virtajohdon säilytys: Kierrä johto laitteen ympärille ja kiinnitä loveen (kuva 8).

KIERRÄTYS

KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPPUUN TULLEET SÄHKÖISET TAI ELEKTRONISET TUOTTEET

Laitteen odotetaan kestävän usean vuoden ajan.
Kun laite on lopulta vaihdettava, sitä ei saa hävittää roskien mukana tai viedä kaatopaikalle, vaan se on toimitettava paikalliseen jätteiden kierrätyskeskukseen.

Ajattele ympäristöä!



 Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.

 Vie laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltokeskukseen, jossa se hävitetään asianmukaisesti.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A – Κουμπιά ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας : **A1** Χαμηλή ταχύτητα **A2** Turbo **B** – Κεντρική μονάδα **C** – Δίσκος στεγανοποίησης	**D** – Εξάρτημα για σαντιγί **E** – Άνω σύστημα λεπίδων κοπής **F** – Κάτω σύστημα λεπίδων κοπής **G** – Μπολ **H** – Άξονας του μπολ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής. Η Moulinex δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα στοιχείων της συσκευής.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι όλα τα εξαρτήματα αποθηκευμένα μέσα στο μπολ.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια, μακριά από ριπές νερού. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον δίσκο στεγανοποίησης προτού σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
  - πριν από τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση,
  - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
  - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
  - μετά από τη χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα παρά μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
  - εάν έχει πέσει στο έδαφος,
  - εάν οι λεπίδες έχουν υποστεί φθορά ή είναι ελλιπείς.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να παραμείνει χωρίς επιτήρηση και πριν από την τοποθέτηση των λεπίδων **(E & F).**
- Εάν το καλώδιο ρεύματος υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης

μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχήματος.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή αιχμηρή γωνία.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά Moulinex που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:
  - Οδηγία χαμηλής τάσης
  - Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
  - Περιβάλλον
  - Υλικά σε επαφή με τροφές.

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα **(C, D, E, F & G)** με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά.
Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα αιχμηρά εξαρτήματα **(E & F)** με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής. Να κρατάτε πάντοτε τα συστήματα λεπίδων από το επάνω μέρος τους για να αποφύγετε την επαφή με τις λεπίδες.

Ψιλοκόψιμο και Ανάμειξη (συστήματα λεπίδων E & F)

Για την κοπή σε μεγάλα κομμάτια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το κάτω σύστημα λεπίδων . Για την κοπή σε μικρά κομμάτια, το ψιλοκόψιμο, την παρασκευή πουρέ κ.λπ..., χρησιμοποιήστε και τα δύο συστήματα λεπίδων για καλύτερα αποτελέσματα.
- Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης **(G)** πάνω σε μια καθαρή και στεγνή επιφάνεια όπου δεν υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
- Τοποθετήστε το κάτω σύστημα λεπίδων **(F)** μέσα στο μπολ ανάμειξης και πάνω στον άξονα του μπολ **(H) (Εικ. 1)**.
- Προσαρτήστε το επάνω σύστημα λεπίδων **(E)** πάνω στο κάτω σύστημα λεπίδων **(F)** που βρίσκεται ήδη μέσα στο μπολ **(Εικ. 1).**
- Παρατήρηση: εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το κάτω σύστημα λεπίδων, παραλείψτε αυτό το βήμα.
- Προσθέστε τα συστατικά (δείτε τον πίνακα συστατικών που βρίσκεται παρακάτω) χωρίς σε καμία περίπτωση να υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη **(Εικ. 2)**:
- Κόψτε τα συστατικά σε μεγάλα κομμάτια ώστε να δημιουργηθούν κύβοι 1-1,5 εκ. ή να αποκτήσουν κατάλληλο μέγεθος για να τα τοποθετήσετε εύκολα μέσα στο μπόλ ανάμειξης.
- Έχετε υπόψη σας ότι οι στερεές τροφές, όπως οι κόκκοι καφέ, τα μπαχαρικά, τα παγάκια ή ο πάγος, ενδέχεται να επιταχύνουν τη φθορά των λεπίδων.
- Εισάγετε τον δίσκο στεγανοποίησης **(C) (Εικ. 2)**.

- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα **(B)** πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς την ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ **(G) (Εικ. 3)**.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας **(A)**, κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο του μπολ **(G)** για να μην αρχίσει να περιστρέφετε. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χαμηλής ταχύτητας **(A1)** και της υψηλότερης ταχύτητας **(A2 Turbo) (Εικ. 7)**.
- Στο τέλος της επεξεργασίας, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας **(A1 ή A2 Turbo)**, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως το ένα ή και τα δύο συστήματα λεπίδων **(E και/ή F)**.
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα **(B)**, τον δίσκο στεγανοποίησης **(C)** και το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων **(E και/ή F)** ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

Συμβουλές χρήσης:

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Σύσταση	Μέγ. χρόνος	Συνιστώμενο κουμπί λειτουργίας
Μαϊντανός	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	5 έως 10 δευτ.	A1 ή A2
Μέντα	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Κρεμμύδια, ξηρά ή φρέσκα	200 γρ.	Κόψτε τα σε κομμάτια	Με σύντομες πιέσεις	A1
Σκόρδο	150 γρ.	-	2 έως 5 δευτ.	A1
Φρυγανιές	20 γρ.	Σπάστε τις στα 4	10 έως 15 δευτ.	A1 ή A2
Αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια	100 γρ.	Αφαιρέστε τα τσόφλια	10 έως 15 δευτ.	A2
Γραβιέρα	100 γρ.	Κόψτε τη σε κύβους	10 έως 15 δευτ.	A2
Βραστό αυγό	3	Κόψτε το στα 2	8 έως 10 δευτ.	A2
Βραστό ζαμπόν	200 γρ.	Κόψτε το σε κομμάτια	8 έως 10 δευτ.	A2
Κρέας για κιμά	200 γρ.	Αφαιρέστε τα κόκαλα και τους χόνδρους	8 έως 10 δευτ.	A2
Ελαφριές ζύμες ή ζωμοί	0.5 λ.	-	20 έως 30 δευτ.	A1 ή A2
Αποξηραμένα σύκα ή βερίκοκα.	130 γρ.	Αφαιρέστε τα κουκούτσια	8 έως 10 δευτ.	A2
Κομπόστες	300 γρ.	-	15 δευτ.	A1

Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διαδοχικές πιέσεις. Εάν παραμείνουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Διαχωρίστε τις τροφές μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις στο κουμπί λειτουργίας. Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν την ποσότητα που υπολογίζεται με το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων τοποθετημένο(α) στη θέση του(ς) και παρέχονται ενδεικτικά και μόνο.

Εξάρτημα για σαντιγί (D):

- Τοποθετήστε το κάτω σύστημα λεπίδων **(F)** μέσα στο μπολ ανάμειξης και πάνω στον άξονα του μπολ **(H) (Εικ. 4)**.
- Προσαρτήστε το εξάρτημα για σαντιγί **(D)** πάνω στον άξονα του συστήματος λεπίδων **(F)** που είναι ήδη τοποθετημένοι μέσα στο μπολ **(Εικ. 4)**.
- Προσθέστε τα συστατικά φροντίζοντας να μην υπερβείτε σε καμία περίπτωση τη μέγιστη στάθμη και κατόπιν τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης **(C) (Εικ. 5)**.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα **(B)** πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς την ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ **(G) (Εικ. 6)**.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας **(A)**, κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο του μπολ **(G)** για να μην αρχίσει να περιστρέφετε Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χαμηλής ταχύτητας **(A1)** και της υψηλότερης ταχύτητας **(A2 Turbo)(Εικ. 7)**.
- Στο τέλος της επεξεργασίας, αφήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας **(A1 ή A2 Turbo)**, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσουν πλήρως τα συστήματα λεπίδων **(E + F)**.
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα **(B)**, τον δίσκο στεγανοποίησης **(C)** και τα συστήματα λεπίδων **(E + F)** ώστε να αδειάσετε το μείγμα.
- Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το εξάρτημα για σαντιγί **(D)** για την επαναφορά στις λειτουργίες ψιλοκοψίματος και ανάμειξης.

Προσοχή:
Η συσκευή διαθέτει διπλή ασφάλεια: δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς την παρουσία του δίσκου στεγανοποίησης **(C)**. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ **(G)** και η κεντρική μονάδα **(B)** έχουν τοποθετηθεί σωστά κατά την έναρξη λειτουργίας, ειδάλλως η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
Σημαντικό: για τα υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη (0,5 λ.) που υποδεικνύεται πάνω στο μπολ **(G)**.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η επεξεργασία μπορεί να γίνει είτε μόνο με το κάτω σύστημα λεπίδων κοπής (F) είτε και με τα 2 συστήματα λεπίδων κοπής, κάτω (F) και πάνω (E), για καλύτερη αποτελεσματικότητα.

Μαγιονέζα:
2 κρόκοι αβγού – 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα – 2 κουταλιές της σούπας νερό – 1 κουταλιά της σούπας ξύδι – 200 ml λάδι – αλάτι, πιπέρι.
Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo (A2). Πρέπει να φροντίσετε ώστε όλα τα συστατικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία προτού ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφών.
Μέσα στο μπολ **(G)** όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής **(F)** είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής **(E και F)**, προσθέστε όλα τα συστατικά και μόνο 2 κουταλιές της σούπας λάδι.

Αναμείξτε το μείγμα θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι σε 3 δόσεις θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε δόση.
Πρόταση συνταγής: Μαγιονέζα χωρίς μουστάρδα. Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία αντικαθιστώντας τη μουστάρδα με 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού.

Ζύμη για κρέπες: (για 0,5 λ. ζύμης)
Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι, 2 αβγά, 1/4 του λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας λάδι και μία πρέζα αλάτι μέσα στο μπολ **(G)** όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής **(F)** είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής **(E και F)**.
Αναμείξτε έως ότου να γίνει ομοιογενής η ζύμη, για 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου.

Ζύμη για βάφλες: (για 0,5 λ. ζύμης ή 15 βάφλες περίπου)
Διαλύστε 5 γρ. μαγιάς σε μικρή ποσότητα χλιαρού νερού. Προσθέστε το μείγμα μέσα στο μπολ **(G)** όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής **(F)** είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής **(E και F)**: 130 γρ. αλεύρι, 2 αβγά, 20 cl γάλα, 60 γρ. λιωμένο βούτυρο και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη βανίλια. Αναμείξτε έως ότου να γίνει λεία η ζύμη, για 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πέστο με βασιλικό: (για 4 άτομα)
20 γρ. κουκουνάρια – 2 σκελίδες σκόρδου– 1 ματσάκι (50 γρ.) βασιλικού – 1 κουταλιά της σούπας φουντούκια σε σκόνη – 80 ml ελαιόλαδο – 40 γρ. παρμεζάνα σε σκόνη, αλάτι.
Τηγανίστε τα κουκουνάρια σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι και αφήστε τα σε ένα πιάτο. Ψιλοκόψτε σε χαμηλή ταχύτητα **(A1)** τα φύλλα βασιλικού, εκτελώντας πολλαπλές διακεκομμένες πιέσεις. Εάν κολλήσουν κομμάτια βασιλικού στα τοιχώματα, ξεκολλήστε τα και εκτελέστε μερικές ακόμα διακεκομμένες πιέσεις. Προσθέστε τα κουκουνάρια, τα φουντούκια σε σκόνη, το σκόρδο κομμένο στα δύο, το αλάτι και το λάδι μέσα στον κόπτη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo **(A2)**. Τέλος, προσθέστε την παρμεζάνα σε σκόνη και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα επιπλέον στην ταχύτητα Turbo **(A2)** ώστε να ενισχυθεί η λεπτότητα της υφής της σάλτσας.

Τζατζίκι: (για 4 άτομα)
1 αγγούρι – 2 σκελίδες σκόρδου – φρέσκο άνηθο – 10 cl ελαιόλαδο – 1 γιαούρτι – αλάτι και πιπέρι.
Κόψτε το αγγούρι κατά μήκος σε δύο κομμάτια. Αφαιρέστε τους σπόρους και ψιλοκόψτε το σε μικρά κομμάτια. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίξουν για 15 λεπτά. Ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον άνηθο. Προσθέστε το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα για να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Αλατίστε και πιπερώστε. Σε ένα μπολ, προσθέστε τα κομμάτια αγγουριού στο μείγμα. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

Χούμους με ταχίνι: (πουρές από ρεβίθια με σουσάμι για 4 άτομα)
100 γρ. ξηρά ρεβίθια – 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι – 5 cl ταχίνι – 5 cl χυμό λεμονιού – 5 cl ζωμό από το ψήσιμο των ρεβιθιών – 1 σκελίδα σκόρδου.
Για τη διακόσμηση του πιάτου, χρησιμοποιήστε: λίγο ελαιόλαδο, φρέσκο μαϊντανό, πάπρικα ή πιπεριά καγιέν
Αφήστε τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε κρύο περιβάλλον για 12 ώρες. Ξεπλύνετε, τοποθετήστε τα σε μια χύτρα και καλύψτε τα με νερό. Βράστε τα και αφήστε τα να ψηθούν σε χαμηλή φωτιά για 1 ώρα. Προσθέστε το αλάτι και συνεχίστε το

μαγείρεμα για περίπου 30 λεπτά έως ότου να γίνουν μαλακά τα ρεβίθια. Στραγγίξτε τα και κρατήστε λίγο από τον ζωμό τους. Ξεφλουδίστε τα ρεβίθια. Αναμείξτε τα με τα υπόλοιπα συστατικά μέχρι να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Προσαρμόστε τη γεύση και τη σύσταση εάν χρειαστεί. Ψιλοκόψτε τον μαϊντανό και γαρνίρετε το μείγμα.

Βούτυρο με αρωματικά βότανα:
100 γρ. βούτυρο - 100 γρ. μείγματος από ίση ποσότητα σχοινόπρασου, μαϊντανού, άνηθο, εστραγκόν, κάρδαμου.
Ταχύτητα Turbo **(A2)**. Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε κομμάτια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.
Παραλλαγές:
Βούτυρο με αντζούγιες: 100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. φιλέτα αντσούγιας σε λάδι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού.
Βούτυρο με ροκφόρ: 100 γρ. ροκφόρ και 100 γρ. βούτυρο.

<u>Με τα δύο συστήματα λεπίδων (E και F)</u>

Παγωτό με κόκκινα φρούτα:
200 γρ. κατεψυγμένα κόκκινα φρούτα
4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη (περίπου 30 γρ.)
10 έως 20 cl πλήρης κρέμα γάλακτος (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
Αναμείξτε τα φρούτα για 10 έως 15 δευτερόλεπτα
Προσθέστε τη ζάχαρη και την πλήρη κρέμα γάλακτος
Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα.
Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα κατεψυγμένα φρούτα, όπως μύρτιλλα, σμέουρα, φραγκοστάφυλα, μικρές φράουλες....)

<u>Με το εξάρτημα για σαντιγί (D)</u>

Σαντιγί:
Μέσα στο μπολ **(G)** όπου έχετε τοποθετήσει το κάτω σύστημα λεπίδων **(F)** και το εξάρτημα για σαντιγί **(D)**, προσθέστε 20 cl κρέμα γάλακτος πλήρης, 20 γρ. ζάχαρη ή 20 γρ. ζάχαρη άχνη και 1 φακελάκι ζάχαρη. Θέστε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές για επίτευξη άψογης σφιχτής σαντιγί:
- Χρησιμοποιήστε την κρέμα γάλακτος ενώ είναι κρύα αμέσως μόλις τη βγάλετε από το ψυγείο.
- Μην αναμείξετε για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, καθώς τότε το μείγμα θα γίνει βούτυρο.

Μιλκσέικ με παγωτό:
100 γρ. παγωτό (γεύσεις: βανίλια, φράουλα, φιστίκι...), 200 ml γάλα.
Αναμείξτε το παγωτό με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε το γάλα και αναμείξτε εκ νέου για 20 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ μπανάνα:
200 ml γάλα, 100 γρ. μπανάνα, 4 μικρά παγάκια.
Αναμείξτε τα παγάκια και την μπανάνα και κατόπιν προσθέστε το γάλα και αναμείξτε εκ νέου για 40 δευτερόλεπτα.
Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας μήλα, αχλάδια, φράουλες, σμέουρα...

Καφές φραπέ:
3 κουταλάκια του γλυκού στιγμιαίο καφέ, 5 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη, 4 μικρά παγάκια, 150 ml γάλα.
Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε τον στιγμιαίο καφέ, τη ζάχαρη και το γάλα. Αναμείξτε εκ νέου για 30 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ με σιρόπι φρούτων:
50 ml σιρόπι φράουλας, 150 ml γάλα, 4 μικρά παγάκια.
Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε το γάλα και το σιρόπι. Αναμείξτε εκ νέου για 20 δευτερόλεπτα.
Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σιρόπι μέντας, γρεναδίνης, φρούτων του πάθους...

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα **(B)**.
- Ποτέ μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα στο νερό **(B)**. Επίσης, δεν πρέπει να τη βρέχετε με νερό στον νεροχύτη. Καθαρίστε τη με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε την καλά.
- Να χειρίζεστε τα συστήματα λεπίδων **(E & F)** με προσοχή, διότι οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Μην αφήνετε τα συστήματα λεπίδων **(E & F)** να μουλιάζουν μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ **(G)** μετά από τη χρήση, προσθέστε 1 ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με τοποθετημένα τα συστήματα λεπίδων **(E & F)**. Στη συνέχεια, ξεπλύνετέ τα στον νεροχύτη.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Το μπολ **(G)**, ο δίσκος στεγανοποίησης **(C)** και όλα τα εξαρτήματα **(D, E, F)** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα "ECO" ή "ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ".

Αποθήκευση του καλωδίου: Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από την κεντρική μονάδα και περάστε το μέσα από την εγκοπή που προβλέπεται για αυτόν τον σκοπό ώστε να ασφαλίσει **(Εικ. 8)**.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία.
Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά προσκομίστε τη στο κέντρο διαλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

 Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

 Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

AÇIKLAMA

A - Açma/kapama düğmeleri: **A1** Düşük hız **A2** Turbo **B -** Motor ünitesi **C -** Sızdırmaz kapak	**D -** Milkshake aksesuarı **E -** Üst doğrayıcı bıçak **F -** Alt doğrayıcı bıçak **G -** Hazne **H -** Hazne çubuğu

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

- Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun: Cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz bedensel, duyusal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihazı kullanmamış kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Yalnızca alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazı ilk kez kullanıyorsanız, elektrik tesisatınızın voltajının cihazın ürün etiketi üzerinde belirtilen voltaja uygun olduğunu kontrol etmenizi öneririz.
- Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan tüm arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Cihazı boşken veya aksesuarlar haznenin içindeyken çalıştırmayın.
- Bu cihazı elektrikli ısıtıcı üzerine veya yanan bir ocağın yanına yaklaştırmayın.
- Ürünü düz, sabit, ısıya dayanıklı, ısı kaynaklarından uzak veya su sıçrama olasılığı olmayan bir yüzeyde kullanın. Cihazı ters çevirmeyin.
- Bıçaklar tam olarak durmadan sızdırmaz kapağı çıkartmayın.
- Şu durumlarda cihazı fişten çekin:
  - Cihazı monte etmeden ve sökmeden önce,
  - çalışırken bir anda durursa,
  - temizlemeden veya bakım yapmadan önce,
  - kullandıktan sonra.
- Cihazı fişten çıkarırken güç kordonundan tutarak çekmeyin.
- Yalnızca düzgün çalıştığından eminseniz uzatma kablosu kullanın.
- Elektrikli ev aletleri şu durumlarda kullanılmamalıdır:
  - Yere düşerse,
  - bıçaklar hasarlı veya kırıksa.
- Kullanılmadığı zamanlarda ve bıçakları **(E ve F)** takarken her zaman cihazı fişten çekin.
- Kordon zarar görmüşse tehlikeden kaçınmak için üretici firma, satış sonrası servis veya bu niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kordonu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Kordonun cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından veya sivri köşelerden uzak tutulması gerekir.

- Cihazı, kordonu veya fişi suyla veya herhangi başka bir sıvıyla temas ettirmeyin.
- Cihazınız yalnızca evde kullanılmak için uygundur. Cihazın ticari amaçlarla yanlış veya talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda, üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınıza uygun Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.
- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:
  - Düşük Voltaj Yönergesi
  - Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği
  - Çevre
  - Gıda ile temas eden madde ve malzemeler.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ilk kez kullanacaksanız, aksesuarları **(C, D, E, F ve G)** sabunlu suyla yıkayın. Dikkatlice durulayın ve kurutun.
Dikkat: Bıçaklar çok keskindir, cihazı kullanma veya temizleme sırasında kesici aksesuarları **(E ve F)** tutarken dikkatli olun. Bıçakları keskin yerlerine dokunmamaya dikkat ederek üst kısımlarından tutun.

Doğrama ve Çırpma (bıçaklar E ve F):

Kalın doğrama için tek başına alt bıçak kullanılabilir. İnce doğrama, çırpma, püre yapma içinse her iki bıçağı kullanmak daha iyi sonuç verir.
- Çırpma haznesini **(G)** üzerinde kaymayacağı temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin.
- Alt bıçağı **(F)** çırpma haznesinin içine ve hazne miline **(H)** yerleştirin **(Şek. 1)**.
- Üst bıçağı **(E)** daha önceden haznenin içine yerleştirilmiş olan alt bıçağın **(F)** üzerine takın (Şek. 1).
  Not: Yalnızca alt bıçağı kullanıyorsanız, bu adımı yoksayın.
- Malzemeleri (aşağıdaki malzeme tablosuna bakın) maksimum düzeyi geçmeyecek şekilde ekleyin **(Şek. 2)**:
- Büyük parçaları ortalama 1-1,5 cm'lik küpler halinde veya çırpma haznesine kolayca girebilecek büyüklükte kesin.
- Kahve çekirdeği, baharat, buz küpleri veya buz gibi sert gıdaları doğramanın bıçakların daha çabuk aşınmasına neden olacağını unutmayın.
- Sızdırmaz kapağı **(C)** takın **(Şek. 2)**.
- Motor ünitesini **(B)** haznenin **(G)** üzerine doğru şekilde takmak için hafifçe çevirerek üst kısma yerleştirin **(Şek. 3)**.
- Cihazı fişe takın, dönmemesi için hazneden **(G)** tutarken Açma/Kapama düğmesine **(A)** basın. Düşük hızı **(A1)** veya yüksek hızı **(A2 Turbo)** seçebilirsiniz **(Şek. 7)**.
- Karışım hazır hale gelince Açma/Kapama düğmesini **(A1 veya A2 Turbo)** bırakın, cihazın fişini çekin ve bıçaklar **(E ve/veya F)** tam olarak durana kadar bekleyin.
- Karışımı hazneden dökmek için motor ünitesini **(B)**, sızdırmaz kapağı **(C)** ve bıçakları **(E ve/veya F)** çıkarın.

Kullanım önerileri:

Malzemeler	Maks. miktar	Öneri	Maks. süre	Önerilen çalıştırma şekilleri
Maydanoz	30 gr.	Saplarını ayırın	5 ila 10 saniye	A1 veya A2
Nane	30 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Soğan, arpacık soğan	200 gr.	Parçalara bölün	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Sarımsak	150 gr.	-	2 ila 5 saniye	A1
Kızarmış ekmek	20 gr.	Dörde bölün	10 ila 15 saniye	A1 veya A2
Badem, ceviz, fındık	100 gr.	Kabuklarını soyun	10 ila 15 saniye	A2
Eski kaşar	100 gr.	Küp küp doğrayın	10 ila 15 saniye	A2
Haşlanmış yumurta	3	İkiye bölün	8 ila 10 saniye	A2
Haşlanmış sosis	200 gr.	Parçalara bölün	8 ila 10 saniye	A2
Biftek	200 gr.	Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın	8 ila 10 saniye	A2
Hafif hamur işleri veya çorba	0.5 lt.	-	20 ila 30 saniye	A1 veya A2
Kuru erik, kuru kayısı	130 gr.	Çekirdeklerini ayırın	8 ila 10 saniye	A2
Komposto	300 gr.	-	15 sn.	A1

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları:):

Kısa aralıklarla çalıştırılması daha iyi sonuç almanızı sağlar. Haznenin kenarlarında kalan yiyecekleri (sosis, soğan gibi) bir spatula aracılığıyla çıkarın. Hazneyi sallayın ve iki veya üç kez kısa aralıklarla tekrar çalıştırın. Hazne ölçeği bıçaklar takılıyken ölçülen miktarı dikkate alır ve yalnızca bilgi amaçlıdır.

Milkshake aksesuarı (D):

- Alt bıçağı **(F)** çırpma haznesinin içine ve hazne miline **(H)** yerleştirin **(Şek. 4)**.
- Milkshake aksesuarını **(D)** alın ve önceden haznenin içine yerleştirilmiş bıçağın çubuğuna **(F)** kilitleyin **(Şek. 4)**.
- Malzemeleri maksimum düzeyi geçmeyecek şekilde ekleyin ve sızdırmaz kapağı **(C)** kapatın **(Şek. 5)**.
- Motor ünitesini **(B)** haznenin **(G)** üzerine doğru şekilde takmak için hafifçe çevirerek üst kısma yerleştirin **(Şek. 6)**.

- Cihazı fişe takın, dönmemesi için hazneden **(G)** tutarken Açma/Kapama düğmesine **(A)** basın. Düşük hızı **(A1)** veya yüksek hızı **(A2 Turbo)** seçebilirsiniz **(Şek. 7)**.
- Karışım hazır hale gelince Açma/Kapama düğmesini **(A1 veya A2 Turbo)** bırakın, cihazın fişini çekin ve bıçak **(D + F)** tam olarak durana kadar bekleyin.
- Karışımı hazneden dökmek için motor ünitesini **(B)**, sızdırmaz kapağı **(C)** ve bıçağı **(D + F)** çıkarın.
- Doğrama ve çırpma işlemleri için milkshake aksesuarını **(D)** çıkarmayı unutmayın.

Dikkat:

Cihazınız çift güvenlik sistemine sahiptir: Sızdırmaz kapak **(C)** takılmamışsa cihaz çalışmayacaktır. Haznenin **(G)** ve motor ünitesinin **(B)** doğru şekilde takıldığından emin olun; aksi takdirde cihazınız çalışmayacaktır.
Önemli: Sıvı karışımlar için hazne (G) üzerinde belirtilen maksimum düzeyi (0,5 lt.) geçmeyin.

TARIFLER

Alt doğrayıcı bıçağı (F) tek başına, daha iyi sonuç elde etmek için ise alt (F) ve üst (E) doğrayıcı bıçakları birlikte kullanın.

Mayonez:
2 yumurta sarısı - 1 çorba kaşığı hardal - 2 çorba kaşığı su - 1 çorba kaşığı sirke - 200 ml. yağ - tuz, karabiber.
Turbo Hız **(A2)** Karışımı hazırlamadan önce tüm malzemelerin aynı ısıda olması önemlidir.
Tüm malzemeleri ve yalnızca 2 çorba kaşığı yağı doğrama bıçağının **(F)** tek başına veya her iki bıçağın **(E ve F)** birlikte yerleştirildiği hazneye **(G)** ekleyin.
15 saniye boyunca basılı tutarak ön karıştırma işlemini gerçekleştirin. Her seferinde 10 saniye basılı tutarak yağı üç aşamada ekleyin.
Tarif önerisi: Hardalsız mayonez. Hardal ve suyu 2 çorba kaşığı limon suyuyla değiştirirek yukarıdaki adımları izleyin.

Krep karışımı: (en fazla 0,5 lt. yapar)
100 gr. unu, 2 yumurtayı, 1/4 litre sütü, 1 çorba kaşığı yağı ve bir tutam tuzu doğrama bıçağının **(F)** tek başına veya her iki bıçağın **(E ve F)** birlikte yerleştirildiği hazneye **(G)** ekleyin.
Pürüzsüz bir karışım elde etmek ortalama için 15 ila 20 saniye çırpın.

Waffle karışımı: (15 waffle için en fazla 0,5 lt. yapar)
5 gr. mayayı az miktar ılık suyla karıştırın. Karışımı doğrama bıçağının **(F)** tek başına veya her iki bıçağın **(E ve F)** birlikte yerleştirildiği hazneye **(G)** dökün: 130 gr. un, 2 yumurta, 200 ml.süt, 60 gr. yumuşatılmış tereyağı ve 1 çorba kaşığı vanilya. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için ortalama 15 ila 20 saniye karıştırın. 1 saat dinlenmeye bırakın.

Fesleğenli pesto: (4 kişilik)
20 gr.çam fıstığı - 2 diş sarımsak - 1 dal (50 gr.) fesleğen - 1 çorba kaşığı toz fındık - 80 ml. zeytin yağı - 40 gr. parmesan peyniri (toz), tuz.

Çam fıstıklarını bir tavada yağ olmadan kızartın ve bir kenara ayırın. Fesleğen yapraklarını düşük hızda **(A1)** kısa aralıklarla çalıştırarak iyice doğrayın. Kenarlarında kalan yiyecekleri haznenin içine doğru iterek yeniden karıştırın.
Çam fıstıklarını, toz fındığı, ikiye bölünmüş sarımsağı, tuzu ve yağı doğrayıcının içine ekleyin. Cihazı turbo **(A2)** hızda 20 saniye çalıştırın. Son olarak toz parmesan peynirini ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde etmek için Turbo **(A2)** hızda 10 saniye daha karıştırın.

Cacık: (4 kişilik)
1 salatalık - 2 diş sarımsak - taze nane - 100 ml. zeytin yağı - 1 kap yoğurt - tuz ve karabiber.
Salatalığı uzunlamasına iki parçaya kesin. Çekirdeklerini ayırın ve salatalığı küp şeklinde doğrayın. Küp şeklinde kestiğiniz salatalıkları tuzlayın ve 15 dakika süzülmesini bekleyin. Sarımsağı ve naneyi doğrayın. Yoğurdu ve zeytin yağını ekleyin. Koyu bir karışım elde etmek için karıştırın. Tuzu ve karabiberi ekleyin. Bir kaba alarak salatalıkları ekleyin. Buzdolabında bekletin ve soğuk servis edin.

Tahinli humus (4 kişilik)
100 gr. kuru nohut - 1 çay kaşığı tuz - 50 ml. tahin - 50 ml. limon suyu - 50 ml. nohudun haşlama suyu - 1 diş sarımsak.
Tabağı süslemek için: Az miktarda zeytin yağı, taze maydanoz, toz paprika veya pul biber.
Nohutları serin bir ortamda yaklaşık 12 saat suda bekletin. Süzün ve ardından bir tencereye yerleştirip nohutların üzerini kapatacak şekilde su ekleyin. Kaynadıktan sonra 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Tuz ekleyin ve nohutlar yumuşayana kadar ortalama 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Nohutları pişirdiğiniz sudan bir miktar ayırın. Nohutların kabuklarını soyun.
Krema kıvamında bir karışım elde etmek için diğer malzemeleri nohutlarla karıştırın. Karışım hazır hale gelince baharatlarını ekleyin ve kıvamını ayarlayın. Süsleme için maydanozu doğrayın.

Çeşnili tereyağı:
100 gr. tereyağı - eşit parçalara bölünmüş 100 gr. frenk soğanı, maydanoz, frenk maydanozu, tarhun otu, tere.
Turbo Hız **(A2)** Yeşillikleri doğrayın. Küpler halinde kesilmiş yumuşak terayağını ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için karıştırın.
Farklı hazırlama önerileri:
Ançüez tereyağı: 100 gr. tereyağı, 100 gr. yağda ançüez filetosu, 1 çorba kaşığı limon suyu.
Rokfor veya diğer küflü peynirlerle hazırlanan tereyağı: 100 gr. rokfor peyniri ve 100 gr tereyağı.

Çift bıçaklı (E ve F)

Kırmızı orman meyveli dondurma:
200 gr. dondurulmuş kırmızı orman meyvesi
4 çorba kaşığı pudra şekeri (yaklaşık 30 gr.)
100 ila 200 ml. tam yağlı krema (damak tadına göre)
Kırmızı orman meyvelerini 10 ila 15 saniye karıştırın

Şekeri ve tam yağlı kremayı ekleyin
15 saniye karıştırın.
Farklı hazırlama önerileri: Yaban mersini, ahududu, frenk üzümü, küçük çilekler vb. gibi diğer dondurulmuş meyveleri kullanabilirsiniz.)

Mikshake aksesuarıyla (D)

Krem şanti:

200 ml. UHT az yağlı kremayı (minimum %30 yağ), 20 gr. pudra şekerini veya 20 gr. toz şekeri ve 1 paket vanilyayı alt bıçağın **(F)** ve milkshake aksesuarının **(D)** yerleştirildiği hazneye **(G)** ekleyin. Ortalama 30 saniye sürekli olarak karıştırın.

Mükemmel bir krem şanti elde etmek için önemli ipuçları:
Buzdolabından yeni çıkarılmış az yağlı soğuk krema kullanın.
Tereyağına dönüşmesini önlemek için 40 saniyeden fazla karıştımayın.

Dondurmalı milkshake:

100 gr. dondurma (aromalar: vanilya, çilek, fıstık vb.), 200 ml. süt.
Dondurmayı kısa aralıklarla çalıştırarak karıştırın ve ardından sütü ekleyip 20 saniye daha karıştırın.

Muzlu milkshake:

200 ml. süt, 100 gr. muz, 4 adet küçük buz küpü.
Buzu muzla karıştırın ve ardından sütü ekleyip 40 saniye daha karıştırın.
Farklı hazırlama önerileri: Ayrıca elma, armut, çilek veya ahududu vb. kullanabilirsiniz.

Buzlu kahve:

3 çay kaşığı hazır kahve, 5 çay kaşığı pudra şekeri, 4 adet küçük buz küpü, 150 ml. süt.
Cihazı kısa aralıklarla çalıştırarak buzu kırın, ardından hazır kahveyi, şekeri ve sütü ekleyin.
30 saniye daha karıştırın.

Likörlü milkshake:

50 ml. çilek likörü, 150 ml. süt, 4 adet küçük buz küpü.
Cihazı kısa aralıklarla çalıştırarak buzu kırın, ardından sütü ve likörü ekleyin. 20 saniye daha karıştırın.
Farklı hazırlama önerileri: Ayrıca nane, nar şurubu, passion fruit (maruçya) likörü vb. kullanabilirsiniz.

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- Motor ünitesini **(B)** temizlemeden önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Motor ünitesini **(B)** asla suya sokmayın. Suyun altında durulamayın Nemli bir bezle temizleyin ve dikkatlice kurulayın.
- Çok keskin olduklarından bıçakları **(E ve F)** tutarken dikkatli olun.
- Bıçakları **(E ve F)** lavabonun içindeki diğer bulaşıkların arasında bırakmayın.

- Hazneyi **(G)** kullandıktan sonra kolayca temizlemek için haznenin içine 1 bardak su ve az miktarda bulaşık deterjanı dökün, bıçakların **(E ve F)** yerleştirildiği çırpıcıyı 5 ila 10 saniye çalıştırın ve ardından elde durulayın.
- Plastik kısımlar havuç gibi yiyeceklerle boyanırsa sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve normal temizleme işlemine devam edin.
- Hazne **(G)**, sızdırmaz kapak **(C)** ve diğer aksesuarlar **(D, E ve F)** bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur ve "EKONOMİ" ya da "HIZLI YIKAMA" programlarında bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir.

Güç kordonu saklama bölümü: Kordonu cihazın etrafına dolayın ve sabitlemek için kilitleme mandalına yerleştirin **(Şek. 8)**.

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ÜRÜNLER

Cihazınız uzun yıllar kullanılacak şekilde üretilmiştir
Ancak cihazı değiştirmeniz gerektiğinde çöpe atmak yerine yaşadığınız şehirdeki geri dönüşüm merkezine (veya uygunsa atık toplama merkezine) bırakın.

Çevreyi koruyun!



Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.



Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine veya yetkili servis merkezine götürün.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası : Moulinex
Cinsi : ELEKTRİKLİ DOĞRAYICI
Modeli : AT712
Belge İzin Tarihi : 10.12.2009
Garanti Belge No : 76619
Azami Tamir Süresi : 30 iş günü
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi:
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

إعادة التصنيع

مُنتج كهربائي أو إلكتروني منتهي الصلاحية

صمُم هذا المنتج ليعمل سنوات عديدة.
ومع ذلك فإن الوقت يتطلب أحيانا إستبدال الأجهزة القديمة بأخرى حديثة، تماشياً مع التطور السريع في هذا المجال. فلا تتخلص من المنتج القديم بوضعه في سلّة المهملات، ولكن يُرجى ايداعه لدى أحد المراكز المدنية المختصة بإعادة التصنيع (او مركز تجميع النفايات عند الإقتضاء).

حماية البيئة أولاً !



يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها أو تصليحها .



أودعها في مراكز تجميع النفايات المُختصة.

مع مُلحق الميلك شيك (D)
القشدة
يُسكب في الإناء (G) مع تركيب الشفرة السفلية (F) وملحق الميلك شيك (D)، ٢٠٠ مللتر من الكريما الاحادية المُعقمة (UHT) (٣٠٪ حد ادني من الدسم)، ٢٠ جرام من السكر الناعم أو ٢٠ جرام من السكر المُثلّج، ظرف من سكر الفانيليا. تُخلط بشكل متواصل لمدة ٣٠ ثانية تقريباً.
نصائح للحصول على قشدة ممتازة :
– استعمل الكريما الاحادية الباردة والخارجة للتو من الثلاجة.
– لا تمزج لأكثر من ٤٠ ثانية لكي لا تتحول القشدة الى زبدة.
ميلك شيك مع الآيس كريم :
١٠٠ جرام آيس كريم (بنكهات : فانيليا، الفراولة، الفستق.. وغيرها)، ٢٠٠ مللتر حليب.
يُمزج الآيس كريم أثناء خلط المكونات بتشغيل متقطع، يُضاف الحليب وتخلط ثانية لمدة ٢٠ دقيقة إضافية.
ميلك شايك بالموز :
٢٠٠ مللتر حليب، ١٠٠ جرام موز، ٤ مكعبات ثلج.
يُخلط الثلج بالتشغيل المتقطع، ثم يُضاف الحليب، يُخلط ثانية لمدة ٢٠ ثانية .
للتغيير : يمكنك ايضاً استعمال التفاح، الكمثري، الفراولة أو التوت .. وغيرها .
القهوة المُثلّجة:
٣ ملاعق كبيرة من بن القهوة الفورية (instant) ، ٥ ملاعق من السكر الناعم، ٤ مكعبات ثلج، ١٥٠ مللتر حليب.
يُمزج الثلج بالتشغيل المتقطع،، ثم تُضاف القهوة، السكر والحليب.
تُمزج جميعها لمدة ٣٠ ثانية .
ميلك شيك منعش :
٥٠ مللتر فراولة منعشة، ١٥٠ مللتر حليب، ٤ مكعبات ثلج.
تُمزج مكعبات الثلح بالتشغيل المتقطع ، ثم يُضاف الحليب والفراولة. تُمزج لمدة ٢٠ ثانية.
للتغيير : يمكنك استعمال النعناع، الغرينادين والفواكه المنعشة .. الخ)

تنظيف المنتج

- يُفصل المنتج عن التيار التيار الكهربائي دائماً قبل تنظيف وحدة المحرك (B)
- لا تغمر وحدة المحرّك (B) بالماء. لا تغسلها بالماء الجارية. بل تُنظف بواسطة قطعة قماش رطبة ثم تُجفف بعناية.
- يرجى التعامل مع الشفرات (E و F) بحرص شديد لأنها حادة جداً..
- لا تترك الشفرات (E و F) منقوعة في الماء مع الأطباق في حوض المغسلة.
- لتنظيف الإناء (G) بسهولة، بعد الإستعمال، يُسكب فيه كوب من الماء وبعض قطرات سائل التنظيف، يُشغّل الخلاط لمدة ٥ الى ١٠ ثوان، مع وجود الشفرات (E و F) في مكانها الطبيعي، ثم يُغسل بالماء تحت الصنبور.
- في حال اكتسبت الأجزاء البلاستيكية ألوان ناتجة عن الطعام مثل الجزر، يمكن مسحها بقطعة قماش ناعمة مبللة ببعض قطرات من زيت الطعام، ثم تُنظف بشكل عادي.
- الإناء (G)، الغطاء المانع لتسرب (C)، والملحقات الأخرى (D، E و F) يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون بوضعهم على الرف العلوي من الجلاية في برنامج "ECONOMY" أو "QUICK WASH" .

تخزين السلك الكهربائي: يُلف الاسلك حول المنتج ويوضع تحت المشبك ليقفل عليه (**شكل 8**)

بيستو الريحان (لأربعة أشخاص)
٢٠جرام من جوز والصنوبر – ٢ فص ثوم – غصن واحد من الريحان (٥٠ جرام) – ملعقة كبيرة من بودرة البندق – ٨٠ مللتر زيت زيتون – ٤٠ جرام جبنة برميزان، ملح.
يُقلى جوز الصنوبر في مقلاة بدون زيت ويوضع جانباً. تُفرم أوراق الريحان ناعماً على السرعة البطيئة (**A1**)، أثناء التشغيل المتقطع. تُزال كل بقايا الطعام التي تلتصق بجدران الإناء، ويعاد توزيعها لتستكمل الفرم.
يُضاف الجوز والصنوبر، بودرة البندق، الثوم مُقطعاً الى انصاف، الملح والزيت الى المفرمة. تُفرم جميعها لمدة ٢٠ ثانية على سرعة تيربو (**A2**). واخيراً تُضاف جبنة البرميزان وتُخلط لمدة ١٠ ثوان إضافية على سرعة تيربو (**A2**) للحصول على مزيج ناعم متجانس.
كاسيك (لأربعة أشخاص)
خيارة واحدة – ٢ فص ثوم – نعنا ع طازج – ١٠٠ مللتر زيت زيتون – ١ لبن زبادي – ملح وفلفل.
يُقطّع الخيار الى نصفين بالطول. تُزال البذور منه ثم يُقطع مكعبات. يُفرم الثوم والنعنا ع. يضاف اللبن الزبادي وزيت الزيتون. تُمزج للحصول على عجينة سميكة. تُتبّل . وفي الإناء تُضاف قطع الخيار لتُمزج. توضع في الثلاجة وتُقدم باردة.
حمّص بالطحينة : (حمّص مهروس ، مع الطحينة ، لأربعة أشخاص).
١٠٠ جرام من حبوب الحمص الجاف – ملعقة صغيرة من الملح – ٥٠ مللتر طحينة – ٥٠ مللتر من ماء سلق الحمص – فص ثوم واحد.
لتزيين الطبق : رشّة من زيت الزيتون، بقدونس طازج، بابريكا أو فلفل أحمر.
ينقع الحمص الجاف بالماء في مكان بارد لمدة ١٢ ساعة. يغسل ثم يوضع في طنجرة ويُغمر بالماء. يبقى للغليان ثم يُطهى على نار خفيفة لمدة ساعة إضافية. يُضاف الملح ويُتابع الطهي لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً الى أن يستوي. يُصفّى. يحتفظ بكمية قليلة من الماء الذي طُهي فيه الحمص. تُزال القشرة عن حبات الحمص. يُمزج الحمص مع بقية المكونات للحصول على كريما سميكة.
تُضبط التتبيلة و كثافة المزيج إذا لزم الأمر. يُفرم البقدونس للزينة.
الزبدة بالأعشاب المفرومة
١٠٠ جرام زبدة – ١٠٠ جرام ثوم معمر، بقدونس، بقدونس افرنجي، طرخون، جرجير في أجزاء متساوية. سرعة تيربو (**A2**). تُقطع الأعشاب. تُضاف الزبدة الخفيفة مُقطعة الى مكعبات. يُمزج الجميع للحصول على مزيج ناعم متجانس.
للتغيير :
زبدة الأنشوجة : ١٠٠ جرام، ١٠٠ جرام فيليه انشوفة بالزيت، ملعقة واحدة من عصير الليمون.
زبدة روكيفورت، أو زبدة مع أي جبنة زرقاء اخرى : ١٠٠ جرام روكيفورت و ١٠٠ جرام زبدة.
مع الشفرتين المزدوجتين (E و F)
آيس كريم مع التوت :
٢٠٠ جرام من التوت المُثلّج
٤ ملاعق كبيرة من السكر الناعم (٣٠ جرام تقريباً)
من ١٠٠ الى ٢٠٠ مللتر من الكريما (حسب المذاق)
يُخلط التوت لمدة ١٠– ١٥ ثانية
يُضاف السكر والكريما
يُمزج الجميع لمدة ١٥ ثانية
للتغيير : يمكنك أيضاً استعمال فواكه مثلجة اخرى مثل التوت، العنب البري، الكشمش الأحمر، الفراولة الصغيرة

- ضع وحدة المُحرك (**B**) في الأعلى وابرمها قليلاً لتأخذ موقعها الصحيح على الإناء (**G**) (**شكل 6**).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي واضغط على زر التشغيل "تشغيل/توقف" (**A**)، بينما تُمسك في نفس الوقت المنتج بواسطة الإناء (**G**) حتى لا يتحرك. ويمكنك الإختيار بين السرعتين : البطيئة (**A1**)، أو السريعة (**A2 تيربو**) (**شكل 7**).
- في نهاية العملية، حرر زر التشغيل "تشغيل/توقف" (**A1 أو A2 تيربو**)، افصل المنتج عن التيار الكهربائي وانتظر الى أن تتوقف الشفرات (**E و F**) عن الدوران تماماً.
- افصل وحدة المُحرك (**B**)، الغطاء المانع للتسرب (**C**)، والشفرات (**E و/أو F**)، لسكب المكونات.
- تذكر أن تزيل مُلحق الميلك شيك (**D**) قبل الفرم والمزج.

تحذير :
زُوّد هذا المنتج بنظام أمان مُزدوج : فلا يمكن تشغيل المنتج إن لم يكن غطاء منع التسرب (**C**) مقفلاً في مكانه. يُرجى التأكد أن الإناء (**G**)، ووحدة المحرك (**B**) موجودان في مكانهما الصحيح، وإلا فإن المنتج لن يعمل.
ملاحظة : للتحضيرات التي تشمل السوائل ، لا تتخطى مستوى الحد الأقصى (٠،٥ لتر) المبيّن على الإناء (G).

الوصفات

يمكن استعمال شفرة التقطيع السفلية (F) بمفردها، أو الشفرتين السفلية (F) والعلوية (E) معاً للحصول على نتائج مثالية.

مايونيز :
صفار بيضتان – ملعقة كبيرة خردل – ملعقتان كبيرتان ماء – ملعقة كبيرة واحدة خل – ٢٢٠ مللتر زيت – ملح، فلفل.
سرعة تيربو (**A2**). من الضروري أن تكون جميع المكونات على درجة حرارة واحدة قبل البدء بالتحضير.
توضع جميع المكونات مع ملعقتين كبيرتين من الزيت فقط في الإناء (**G**)، مع تركيب الشفرة السفلية (**F**) لوحدها، أو الشفرتين (**E و F**) معاً.
تُمزج المكونات تمهيدياً لمدة ١٥ ثانية. يُضاف الزيت على ٣ دفعات مع الضغط لمدة ١٠ ثوان في كل مرة.
فكرة : لتحضير مايونيز بدون خردل. اتبع نفس الخطوات الواردة اعلاه مع استبدال الخردل بالماء مع ملعقتين كبيرتين من عصير الليمون .

عجينة البانكيك : لغاية حجم ٠،٥ لتر)
يوضع في الإناء (**G**) مع تركيب الشفرة السفلية (**F**) لوحدها، أو الشفرتين (**E و F**) معاً، ١٠٠ جرام طحين عادي، بيضتان، ١/٤ لتر حليب، ملعقة كبيرة من الزيت ورشّة ملح. تُخلط جميعها لمدة ١٥ ثانية تقريباً للحصول على عجينة ناعمة.

عجينة الوافل : (لغاية حجم ٠،٥ لتر لتحضير ١٥ وافل)
يُمزج ٥ جرامات من خميرة "بيكر" بقليل من الماء الدافىء. تُسكب في الإناء (**G**) مع تركيب الشفرة السفلية (**F**) لوحدها، أو الشفرتين (**E و F**) معاً : ١٣٠ جرام طحين، بيضتان، ٢٠٠ مللتر حليب، ٦٠ جرام زبدة خفيفة مع ملعقة كبيرة من سكر الفانيليا. تُخلط لمدة ١٥ –٢٠ ثانية، لحصول على عجينة ناعمة. تُترك للراحة لمدة ساعة واحدة.

توصيات للإستعمال :

المكونات	الكميات القصوى	نصائح	الوقت الأقصى	ننصح أن تبدأ بـ
بقدونس	٣٠ جرام	يُزال الساق	من ٥ – ١٠ ثوان	**A1 أو A2**
نعناع	٣٠ جرام	يُزال الساق	تشغيل مُتقطع	**A1 أو A2**
بصل ، كراث	٢٠٠ جرام	تُقطع قطعاً صغيرة	تشغيل مُتقطع	**A1**
ثوم	١٥٠ جرام	–	من ٢ – ٥ ثوان	**A1**
خبز محمص	٢٠ جرام	تُقسم ارباعاً	من ١٠ – ١٥ ثوان	**A1 أو A2**
لوز، جوز، بندق	١٠٠ جرام	تُزال القشرة	من ١٠ – ١٥ ثوان	**A2**
جبنة سويسرية	١٠٠ جرام	مُكعبات	من ١٠ – ١٥ ثوان	**A2**
بيض مسلوق	٣ جرام	تُقطع انصافاً	من ٨ – ١٠ ثوان	**A2**
ستيك عجل	٢٠٠ جرام	يُزال العظم والغضروف	من ٨ – ١٠ ثوان	**A2**
عجين خفيف أو شوربة	٠،٥ لتر	–	من ٢٠ – ٣٠ ثانية	**A1 أو A2**
البرقوق، المشمش المجفف	١٣٠ جرام	تُزال الحجارة	من ٨ – ١٠ ثوان	**A2**
الفواكه المطهوة	٣٠٠ جرام	–	١٥ ثانية	**A1**

توصيات هامة لأفضل النتائج:

التشغيل المتقطع يعطي أفضل النتائج. يجب إزالة بقايا الطعام الملتصقة على جدران الإناء (بقايا اللحوم، البصل .. وغيرها) باستعمال سباتولا. انشرها داخل الإناء و شغّل التشغيل المتقطع مرتين أو ٣ مرات. مؤشّر القياس في الإناء محسوب بحيث يتضمّن حجم الشفرات الموجودة فيه، وهو متوفر لقراءة المعلومات فقط.

ملحق الميلك شيك (D) :

- ضع الشفرة السفلية (**F**) داخل إناء المزج وعلى محور الوعاء (**H**) (**شكل 4**)
- خذ ملحق الميلك شيك (**D**) واقفله على محور الدوران فوق الشفرة (**F**) المركبة قبل قليل في الإناء (**شكل 4**).
- اسكب المكونات دون أن تتخطى مستوى الحد الأقصى، وضع الغطاء المانع للتسرب (**C**) (**شكل 5**)

- لا تغمر المُنتج أو السلك التابع له أو القابس بالماء، أو بأي سائل آخر.
- صُمم هذا المُنتج للإستعمال المنزلي فقط ، وفي حال أي استعمال إحترافي أو تجاري، أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة وينتج عنه عطب في المنتج، لن تكون الشركة المُصنّعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- من أجل سلامتك، استعمل فقط ملحقات **مولينكس** و قطع الغيار المتوافقة مع المنتج.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المُنتج لجميع الأحكام والمعايير والقوانين السارية المفعول:–
  - – قانون التيار المنخفض
  - – قانون التوافقية الكهرومغناطيسية
  - – قوانين البيئة
  - – القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

قبل الإستعمال للمرة الأولى، اغسل الملحقات (**C,D,E,F و G**) بالماء والصابون. ثم اغسل هذه الملحقات جيداً بالماء ثم جففها تماماً.

يُرجى الإنتباه: الشفرات حادّة جداً، يُرجى التعامل مع الملحقات الحادة (**E** و**F**) بحرص وعناية أثناء إستعمال المنتج أو أثناء تنظيفه. امسك ملحق الشفرات دائماً من الجزء العلوي مع الحرص بعدم لمس الشفرات.

التقطيع والمزج (الشفرات E و F) :

للتقطيع الخشن، يمكن استعمال الشفرة السفلية فقط، اما بالنسبة للتقطيع الناعم، المزج، الهرس. وغيرها . يمكن استعمال الشفرتين معاً للحصول على نتائج باهرة.

- ضع الإناء (**G**) فوق سطح نظيف، وجاف وغير قابل للإنزلاق.
- ضع الشفرة السفلية (**F**) داخل وعاء المزج على المحور (**H**) (**شكل 1**)
- ضع الشفرة العلوية (**E**) فوق الشفرة السفلية (**F**) المثبتة سلفاً في مكانها في الإناء (**شكل 1**)
  ملاحظة : إذا كنت بصدد استعمال الشفرة السفلية فقط ، يرجى اهمال هذه الخطوة.
- أضف المكونات (انظر جدول المكونات ادناه) دون ان تتخطى علامة الحد الأقصى (**شكل 2**)
- تُقطع المكونات الكبيرة الحجم الى مكعبات بحجم لا يزيد عن ١ سنتم أو ١،٥ سنتم لتسهيل دخولها في وعاء المزج.
- **يرجى الأخذ في الحسبان بأن تقطيع أو فرم أو طحن بعض الأنواع من الطعام الجامد، مثل البن، البهارات، مكعبات الثلج، سوف يؤدي الى استهلاك الشفرات بشكل أسرع.**
- الآن، ضع الغطاء المانع للتسرب (**C**) (**شكل 2**)
- ضع وحدة المُحرك (**B**) في الأعلى وابرمها قليلاً لتأخذ موقعها الصحيح على الإناء (**G**) (**شكل 3**).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي واضغط على زر التشغيل "تشغيل/توقف" (**A**)، بينما تُمسك في نفس الوقت المنتج بواسطة الإناء (**G**) حتى لا يتحرك. ويمكنك الإختيار بين السرعتين: البطيئة (**A1**)، أو السريعة (**A2 تيربو**) (**شكل 7**).
- في نهاية العملية، حرر زر التشغيل "تشغيل/توقف" (**A1 أو A2 تيربو**)، افصل المنتج عن التيار الكهربائي وانتظر الى أن تتوقف الشفرات (**E و F**) عن الدوران تماماً.
- افصل وحدة المُحرك (**B**)، الغطاء المانع للتسرب (**C**)، والشفرات (**E و/أو F**)، لسكب المكونات.

وصف أجزاء المنتج

A – زر "تشغيل/توقف":
A1 سرعة بطيئة
A2 سرعة تيربو
B – وحدة المُحرك
C – غطاء مانع للتسرب
D – مُلحق الميلك شيك
E – شفرة التقطيع العلوية
F – شفرة التقطيع السفلية
G – وعاء
H – محور الدوران في الوعاء

إرشادات من أجل السلامة

- **يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الإستعمال الذي لا يتقيّد بالإرشادات المرفقة، يُعفي المُصنّع من أية مسؤولية.**
- لم يُعدّ هذا المُنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المُنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- صُمم هذا المُنتج ليعمل بالتيار المتناوب فقط. يُرجى التأكد قبل استعمال المُنتج للمرة الأولى بأن قوة التيار المُبينة في لوحة تعريف المنتج، تُطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك.
- إن أي خطأ في التوصيل بالتيار سوف يُسقط الضمانة عن المُنتج.
- لا تُشغّل المنتج عندما يكون فارغاً، أو إذا كانت الملحقات في داخل الوعاء.
- لا تضع هذا المنتج أو تُشغّله فوق لوح ساخن أو بالقرب من اللهب (موقد غاز).
- شغّل المنتج فوق سطح مستو ، ثابت، مقاوم للحرارة بعيداً عن المصادر الحرارية وعن رذاذ الماء. لا تقلب المنتج رأساً على عقب .
- لا ترفع الغطاء المانع للتسرب الا إذا توقفت شفرات القطع عن الدوران تماماً
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي في الحالات التالية :–
  – قبل التركيب وقبل الفك
  – إذا لاحظت أن المنتج لا يعمل بكفاءة أثناء التشغيل
  – قبل التنظيف والصيانة
  – بعد الإستعمال
- لا تفصل المنتج عن التيار بواسطة شد السلك الكهربائي.
- لا تستعمل وصلة كهربائية إلا بعد فحصها والتأكد بأنها في حالة جيدة جداً
- يجب التوقف عن استعمال الأجهزة الكهربائية المنزلية في الحالات التالية :–
  – إذا سقطت أرضاً
  – إذا كانت شفرات القذع تالفة أو انها غير كاملة
- أوقف المنتج عن التشغيل دائماً، وافصله عن التيار الكهربائي قبل أن تتركه من دون رقابة، أو قبل تركيب الشفرات القاطعة (**E** و **F**).
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنّب الأخطار.
- لا تترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال.
- لا تترك السلك الكهربائي يلامس الأسطح الحارة أو يمر من فوقها، ولا يقترب من أي مصدر حراري، ولا فوق الزوايا الحادة.

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی

انتظار میرود دستگاه شما چندین سال کارایی داشته باشد.
در هر صورت ، هنگامی که زمان تعویض آن فرا رسید، آنرا درون زباله یا سطل آشغال نریزید ، میتوانید دستگاه خود را به مرکز بازیافت در شهر خود تحویل دهید(یا به محل تحویل زباله جایی که کاربرد داشته باشد).

از محیط زیست محافظت کنیم!



دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند.



آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.

با لوازم میلک شیک (D)

خامه زده شده :
200 گرم خامه پاستوریزه (حداقل 30 ٪ چربی)، 20 گرم شکر یا 20 گرم پودر قند و 1 قاشق چایخوری وانیل شکری را درون کاسه (G) با تیغه زیرین (F) و لوازم میلک شیک (D) میریزیم. بطور مداوم حدوداً 30 ثانیه مخلوط میکنیم.

نکاتی برای خامه با کیفیت بالا با راهنمائیهای ثابت:
– از خامه سرد که مستقیماً از یخچال خارج شده استفاده نمائید.
– برای جلوگیری از تبدیل شدن خامه به کره آنرا بیش از 40 ثانیه نزنید.

میلک شیک با بستنی:
100 گرم بستنی (طعمهای : وانیلی، توت فرنگی، پسته و غیره) ، 200 میلی لیتر شیر.
بستنی را با پالس بزنید و پس از اضافه کردن شیر 20 ثانیه دیگر بزنید.

میلک شیک موز :
200 میلی لیتر شیر، 100 گرم موز، 4 قطعه کوچک یخ .
یخ را با موز مخلوط کنید و سپس شیر را اضافه کرده 40 ثانیه دیگر به مخلوط کردن ادامه دهید.
جایگزین ها : میتوانید از سیب، گلابی، توت فرنگی، تمشک و غیره نیز استفاده نمائید.

قهوه سرد:
3 قاشق غذاخوری نسکافه ، 5 قاشق غذاخوری پودر قند، 4 قطعه کوچک یخ ، 150 میلی لیتر شیر.
یخها را با پالس خرد کنید ، سپس نسکافه ، پودر قند و شیر را اضافه نمائید.
30 ثانیه دیگر مخلوط کنید.

میلک شیک کوردیال:
50 میلی لیتر کوردیال توت فرنگی، 150 میلی لیتر شیر، 4 قطعه کوچک یخ.
یخها را با پالس خرد کنید، سپس شیر و کوردیال را اضافه نمائید. 20 ثانیه دیگر مخلوط کنید.
جایگزین ها : میتوانید از کوردیال نعنا، انار، پشن فروت نیز استفاده نمائید.

تمیز کردن دستگاه

- همیشه قبل از تمیز کردن قسمت موتور (B) دستگاه را از برق بکشید.
- هیچگاه قسمت موتور (B) را در آب فرو نکنید . زیر آب آنرا نشوئید . با یک دستمال مرطوب آنرا تمیز کنید و با دقت خشک نمائید.
- **تیغه های (E و F) را با دقت جابجا کنید زیرا این تیغه ها بسیار تیز میباشند.**
- **تیغه های (E و F) را با دیگر ظروف در وان دستشویی خیس نکنید.**
- پس از استفاده برای راحتتر تمیز کردن کاسه (G)، یک لیوان آب و چند قطره مایع ظرفشویی را درون آن بریزید ، مخلوط کن را با تیغه های (E و F) در جای خود، به مدت 5 تا 10 ثانیه روشن کنید سپس زیر شیر آب آبکشی نمائید.
- در صورت تغییر رنگ قسمتهای پلاستیکی با مواد غذایی رنگی مانند هویج ، با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی آنرا پاک کنید ، سپس مراحل عادی تمیز کردن را آنجام دهید.
- **کاسه** (G)، درب محافظ (C) و دیگر قطعات (D، E و F) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی میباشند آنها را بر روی بالاترین قفسه بر روی برنامه "ECONOMY" یا "QUICK WASH" بشوئید.

محفظه نگهداری سیم: سیم را دور دستگاه بپیچید و آنرا زیر شکاف قرار دهید تا بسته شود **(تصویر 8)**

پستو ریحان: (برای 4 نفر)
20 گرم دانه صنوبر – 2 حبه سیر – 1 بوته ریحان (50 گرم) – 1 قاشق غذاخوری پودر فندق – 80 میلی لیتر روغن زیتون – 40 گرم پارمزان ، نمک.
دانه های صنوبر را بدون روغن در ماهیتابه تفت دهید و کنار بگذارید . برگهای ریحان را با سرعت کم (**A1**) با پالس ، ریز خرد میکنیم . موادی که به کناره های ظرف چسبیده را در وسط میریزیم و دوباره مخلوط میکنیم.
دانه های صنوبر ، پودر فندق ، حبه های سیر نصف شده ، نمک و روغن را در خرد کن میریزیم . به مدت 20 ثانیه با سرعت توربو (**A2**) خرد میکنیم . در پایان ، پارمزان را نیز اضافه کرده و 10 ثانیه دیگر مواد را با سرعت توربو (**A2**) با هم مخلوط میکنیم تا مخلوطی نرم و لطیف بدست آید .
کاسیک: (برای 4 نفر)
1 عدد خیار – 3 حبه سیر – نعناع تازه – 100 میلی لیتر روغن زیتون – 1 ماست – نمک و فلفل.
خیار را به درازا از هم دو نیم کنید . تخمه های آنرا خارج کنید و انرا خرد کنید . مکعبهای خیار را نمک زده و به مدت 15 دقیقه اجازه دهید تا آب آن خارج شود. نعناع و سیر را خرد کنید. ماست و روغن زیتون را اضافه کنید. مخلوط کرده تا مخلوطی سفت بدست آید . چاشنی را اضافه کنید. در یک کاسه ، خیار خرد شده را به مخلوط اضافه کنید . در یخچال قرار دهید و خنک میل کنید.
حموص با ارده : (نخود پوره شده با کنجد ، برای 4 نفر)
100 گرم نخود خشک – 1 قاشق چایخوری کوچک نمک – 50 میلی لیتر ارده – 50 میلی لیتر آب لیمو – 50 میلی لیتر آب نخود پخته شده – 1 حبه سیر.
برای تزئین ظرف :چند قطره روغن زیتون، جعفری تازه، فلفل قرمز
نخودها را در ظرفی به مدت 12 ساعت در جایی خنک خیس کنید . آبکشی نمائید درون قابلمه ای بریزید و آب روی آن بریزید . اجازه دهید به جوش آید و با حرارت ملایم به مدت 1 ساعت بپزید .نمک را اضافه کنید و حدود نیم ساعت دیگر بگذارید بپزد تا نرم شود. آبکش کنید. مقدار کمی از آب آن را نگه دارید. پوست نخودها را جدا کنید .نخود را با مواد دیگر مخلوط کنید تا مخلوط سفتی بدست آید . چاشنی و غلظت آنرا تنظیم کنید .جعفریها را برای تزئین خرد کنید.
کره نرم با سبزیجات
100 گرم کره – 100 گرم موسیر – جعفری – جعفری فرنگی – ترخون – تره از هر کدام به اندازه مساوی.
سرعت سریع توربو (**A2**). سبزیجات را خرد کنید . کره ای که به قطعات کوچک خرد شده اضافه نمائید. مخلوط کنید تا مخلوطی لطیف بدست آید .
جایگزین ها:
کره ماهی کولی: 100 گرم کره، 100 گرم فیله ماهی کولی در روغن ، 1 قاشق غذاخوری آبلیمو.
کره راکفورت یا کره با دیگر پنیرهای کیکی: 100 گرم راکفورت و 100 گرم کره.
با تیغه دوتایی (E و F)
بستنی با توتهای قرمز:
200 گرم توت قرمز منجمد
4 قاشق غذاخوری پودر قند (حدود 30 گرم)
100الی 200 گرم خامه پرچرب (طبق ذائقه)
توتها را 10 تا 15 ثانیه مخلوط کنید
شکر و خامه پرچرب را اضافه کنید
15 ثانیه بزنید.
جایگزین ها: میتوانید از میوه های منجمد دیگر مانند زغال اخته ، تمشك – ، انگور فرنگی قرمز ، توت فرنگیهای ریز و غیره استفاده نمائید.

- قسمت موتور (**B**) را با یک چرخش ملایم به درستی بر روی کاسه (**G**) قرار دهید (**تصویر 6**).
- دستگاه را به برق وصل کنید (**A**)، در حالی که دستگاه را از کاسه (**G**) آن نگه داشته اید تا نچرخد، دکمه روشن/خاموش (**A**) را فشار دهید. میتوانید سرعت کم (**A1**) یا سرعت بالاتر (توربو **A2**) را انتخاب کنید (**تصویر7**).
- در پایان زمان تهیه مخلوط مورد نظر ، دکمه روشن/خاموش (توربو **A2** یا **A1**) را رها کنید، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا تیغه های (**E+ F**) کاملا متوقف شوند.
- قسمت موتور (**B**)، درب محافظ (**C**)، و تیغه های (**E و F**) را از روی دستگاه جدا کنید تا مواد را خارج کنید.
- به خاطر داشته باشید لوازم میلک شیک (**D**) را برای مخلوط کردن و خرد کردن خارج کنید.

توجه:

دستگاه شما مجهز به یک سیستم ایمنی دوگانه میباشد: اگر درب محافظ (**C**) در جای خود قرار نگیرد دستگاه کار نخواهد کرد .کنترل نمائید کاسه (**G**) و قسمت موتور (**B**) در وضعیت درست قرار گرفته باشند ، در غیر این صورت دستگاه کار نخواهد کرد.

مهم : برای تهیه مواد مایع، از سطح حداکثر (0.5 لیتر) درج شده بر روي کاسه (G) بیشتر مایع داخل آن نریزید.

دستورالعملها

تیغه زیرین (F) را میتوانید به تنهایی استفاده نمائید و یا هر دو تیغه زیرین (F) وتیغه های خرد کننده فوقانی (E) را برای نتیجه بهتر با یکدیگر استفاده کنید.

مایونز :

2 عدد زرده تخم مرغ – ا قاشق غذاخوری خردل – 2 قاشق غذاخوری آب – 1 قاشق غذاخوری سرکه – 200 میلی لیتر روغن – نمک، فلفل.

سرعت سریع توربو (**A2**). قبل از شروع تهیه مخلوط مهم میباشد که دمای تمامی مواد با یکدیگر یکی باشد.

تمامی مواد را به اضافی فقط 2 قاشق غذاخوری روغن داخل کاسه (**G**) که تیغه خرد کن (**F**) به تنهایی یا هر دو تیغه (**E** و **F**) با یکدیگر بر روی آن سوار شده است بریزید.

با فشار دادن آن به مدت 15 ثانیه مواد را ابتدا با هم مخلوط کنید. روغن را در سه مرحله اضافه کنید و در هر مرحله به مدت 10 ثانیه دستگاه را فشار دهید.

پیشنهاد جهت دستورالعمل: مایونز بدون خردل . تمامی مراحل بالا را با جایگزینی آب و 2 قاشق غذاخوری آبلیمو به جای خردل انجام دهید .

مخلوط پنکیک: (تا نیم لیتر تهیه کنید)

100 گرم آرد ساده، 2 عدد تخم مرغ – لیتر شیر، 1 قاشق غذاخوری روغن و نوک قاشق نمک را داخل کاسه (**G**) که تیغه خرد کن (**F**) به تنهایی یا هر دو تیغه (**E** و **F**) با یکدیگر بر روی آن سوار شده است میریزیم. برای تهیه مخلوطی لطیف مواد را حدوداً برای مدت 15 تا 20 ثانیه با هم مخلوط میکنیم.

مخلوط وافل : (تا 0.5 لیتر مخلوط برای 15 عدد وافل تهیه کنید)

5 گرم مخمر نانوایی را با کمی آب گرم مخلوط میکنیم. داخل کاسه (**G**) که تیغه خرد کن (**F**) به تنهایی یا هر دو تیغه (**E** و **F**) با یکدیگر بر روی آن سوار شده است میریزیم : 130 گرم آرد، 2 عدد تخم مرغ، 200 میلی لیتر شیر، 60 گرم کره نرم شده و1قاشق چایخوری وانیل شکری. برای تهیه مخلوطی لطیف مواد را حدوداً برای مدت 15 تا 20 ثانیه با هم مخلوط میکنیم. به مدت 1ساعت به مواد استراحت میدهیم.

توصیه هایی برای استفاده :

مواد لازم	حداکثر مقدار	توصیه ها	حداکثر زمان	شروع بکار توصیه شده
جعفری	30 گرم	ساقه ها را جدا کنید	5 تا 10 ثانیه	A1 أو A2
نعناع	30 گرم	ساقه ها را جدا کنید	فقط پالس	A1 أو A2
پیاز، موسیر	200 گرم	به قطعات کوچک خرد کنید	فقط پالس	A1
سیر	150 گرم	–	2 تا 5 ثانیه	A1
نان برشته اقلیمی	20 گرم	چهار قاچ کنید	10 تا 15 ثانیه	A1 أو A2
بادام ، مغزها ، فندق	100 گرم	پوسته ها را جدا کنید	10 تا 15 ثانیه	A2
پنیر سویسی	100 گرم	به قطعات کوچک ببرید	10 تا 15 ثانیه	A2
تخم مرغ آب پز	3	نصف کنید	8 تا 10 ثانیه	A2
استیک گوساله	200 گرم	استخوانها و غضروفها را جدا کنید	8 تا 10 ثانیه	A2
شیرینیهای سبک یا سوپ	0.5 لیتر	–	20 تا 30 ثانیه	A1 أو A2
آلو یا برگه زرد آلو	130 گرم	هسته ها را جدا کنید	8 تا 10 ثانیه	A2
میوه های خشک	300 گرم	–	15 ثانیه	A1

توصیه های مفید برای نتیجه بهتر:

برای نتیجه بهتر جهت محصولاتی که با پالس خرد میشوند .هرگونه مواد غذایی که به کناره های کاسه چسبیده است را جدا کنید (گوشت ، پیاز و غیره) از یک کاردک استفاده کنکد .آنها در میان کاسه پخش کنید و 2 یا 3 بار دیگر از پالس استفاده کنید. شاخص اندازه گیری کاسه مواد داخل آنرا با تیغه ها در جای خود اندازه میگیرد ، و فقط جهت اطلاع شما از میزان میباشد.

لوازم میلک شیک (D) :

- تیغه زیرین (**F**) را داخل کاسه مخلوط کن روی محور (**H**) جا بزنید (**تصویر 4**).
- لوازم میلک شیک (**D**) را بردارید و آنرا داخل محور (**F**)داخل کاسه قفل کنید (**تصویر 4**).
- مواد را داخل آن بریزید ، ازسطح حداکثر بیشتر مواد نریزید سپس درب محافظ (**C**) را ببندید (**تصویر 5**).

- از تماس دستگاه ، سیم برق و یا دوشاخه آن با آب و مایعات دیگرجداً جلوگیری نمائید.
- این محصول صرفاً جهت مصارف خانگی میباشد. هر گونه استفاده صنعتی، نادرست و بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد ، و سازنده مسئولیتی در قبال آن نمیپذیرد.
- جهت ایمنی خود ، تنها از لوازم جانبی و قطعات یدکی **مولینکس** مناسب دستگاهتان استفاده نمائید.
- جهت ایمنی خود ، این دستگاه مجهز به استانداردهای مربوطه و مقررات قابل اجرا میباشد :
  - راهنمای ولتاژ کم
  - سازگاری الکترومغناطیسی
  - محیط زیست
  - موادی که در تماس با مواد غذائی هستند.

قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده از دستگاه ، قطعات (**C,D,E,F و G**) را با آب و صابون بشوئید . آبکشی و خشک نمائید.

توجه : تیغه ها بسیار تیز میباشند، قطعات برنده (**E و F**) را هنگام تمیز کردن یا استفاده با دقت جابجا کنید . تیغه ها را همیشه از قسمت بالای آن بگیرید و به خود تیغه دست نزنید .

خرد کردن و مخلوط یردن (تیغه های **E و F**):

برای خرد کردن درشت ، تیغه زیرین را میتوانید به تنهایی استفاده نمائید . برای خرد کردن ریزتر ، مخلوط کردن ، پوره کردن وغیره ، استفاده از هر دو تیغه نتیجه دلخواه را میدهد .

- کاسه مخلوط کن (**G**) را بر روی سطحی خشک و تمیز ، جایی که سر نمیخورد قرار دهید.
- تیغه زیرین (**F**) را داخل کاسه مخلوط کن و بر روی محور کاسه (**H**) قرار دهید (**تصویر 1**).
- تیغه فوقانی (**E**) را بر روی تیغه زیرین (**F**) که قبلا بر روی محور قرار داده بودید بگذارید (**تصویر 1**)
  توجه: چنانچه فقط از تیغه زیرین استفاده مینمائید از این مرحله صرف نظر نمائید.
- مواد را اضافه نمائید (به ستون مواد زیر مراجعه نمائید) از سطح حداکثر فراتر نروید (**تصویر 2**).
- قطعات بزرگتر را به مکعبهای حدود 1 تا 1،5 سانتیمتر یا به اندازه ای که به راحتی درون کاسه مخلوط کن قرار بگیرند ببرید .
- به خاطر داشته باشید خرد کردن مواد غذایی سفت مانند دانه های قهوه ، ادویه جات ،قالبهای یخ یا مواد یخزده باعث سریعتر فرسوده شدن تیغه ها خواهد شد .
- حال میتوانید درب محافظ (**C**) را بگذارید (**تصویر 2**).
- قسمت موتور (**B**) را با یک چرخش ملایم به درستی بر روی کاسه (**G**) قرار دهید (**تصویر 3**).
- دستگاه را به برق وصل کنید ، در حالی که دستگاه را از کاسه (**G**) آن نگه داشته اید تا نچرخد ، دکمه روشن/خاموش (**A**) را فشار دهید . میتوانید سرعت کم (**A1**) یا سرعت بالاتر (توربو **A2**) را انتخاب کنید (**تصویر 7**).
- در پایان زمان تهیه مخلوط مورد نظر ، دکمه روشن/خاموش (توربو **A2** یا **A1**) را رها کنید ، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا تیغه های (**E** یا/ و **F**) کاملا متوقف شوند .
- قسمت موتور (**B**) ، درب محافظ (**C**) ، و تیغه های (**E** یا/ و **F**) را از روی دستگاه جدا کنید.